Modell C606

Kombi-Freezer

Bedienungsanweisung

059714GM

8/1/05

Bitte ausfüllen, damit Sie im Wartungsfall alle notwendigen Angaben rasch zur Hand haben:

TAYLOR-Fachhändler: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Service: _____

Ersatzteile: _____

Gerät wurde installiert am: _____

Technische Angaben (siehe Leistungsschild am Gerät):

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Elektrische Daten: Spannung _____V Frequenz: _____ Hz

Phase: _____

Max. Sicherungsgröße: _____ A

Min. Strombelastbarkeit: _____ A

© Mai 2004 Taylor
Alle Rechte vorbehalten.
059714GM

TAYLOR

Der Name Taylor und das Kronen-Logo sind in den USA und einigen anderen Ländern eingetragene Marken.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, USA

Beilage zur Taylor®-Bedienungsanleitung

Bitte legen Sie dieses Blatt an der relevanten Stelle in Ihre Bedienungsanleitung ein.

Rührwerk

Schritt 1
Kontrollieren Sie vor dem Einbau des Rührwerks den Zustand der Schabemesser und Klammern.

Prüfen Sie die Schabemesser auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung. Ist ein Schabemesser eingekerbt oder abgenutzt, müssen beide Schabemesser erneuert werden.

Prüfen Sie die Schabemesserklammern. Sie dürfen nicht verbogen sein, und der Schlitz muss über seine gesamte Länge gerade verlaufen. Tauschen Sie schadhafte Klammern aus.

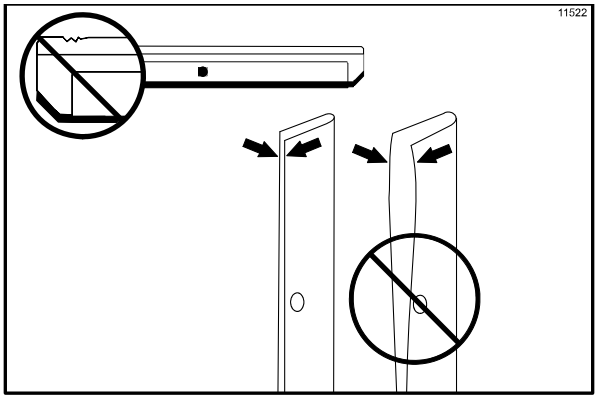


Abbildung 1

Schritt 2
Prüfen Sie die Rührwerkschuhe vor dem Einbau auf Kerben, Risse oder sonstige Anzeichen von Abnutzung. Sind Schäden vorhanden, die Rührwerkschuhe austauschen.

Frontverschlusseinheit

Schritt 1
Prüfen Sie die folgenden Teile vor dem Zusammenbauen des Frontverschlusses auf Kerben, Risse oder sonstige Anzeichen von Abnutzung: Türlager, Türdichtung, Zapfventil, Runddichtungen sowie alle Seiten der Türeinheit einschließlich der Innenseite der Zapfventilbohrung. Tauschen Sie alle schadhaften Teile aus.

Produktpumpeneinheit

Sofern Ihr Gerät mit einer Produktpumpe ausgerüstet ist, führen sie bitte folgende Schritte aus:

Schritt 1
Kontrollieren Sie die Gummi- und Kunststoffteile der Pumpe. Die Runddichtungen, Sicherungsringe und sonstigen Dichtungen müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden, um einen störungsfreien Betrieb der Pumpe und des gesamten Gerätes zu gewährleisten. Sie können ihre Funktion nicht erfüllen, wenn das Material Kerben, Einschnitte oder Löcher aufweist.

Prüfen Sie die Kunststoffteile der Pumpe auf Risse, Abnutzungserscheinungen und abplatzende Schichten.

Tauschen Sie schadhafte Teile unverzüglich aus, und entsorgen Sie sie.

Desinfizieren und Vorpumpen

WICHTIG! Das Gerät darf ERST DANN in den Automatikbetrieb (AUTO) umgeschaltet werden, wenn die gesamte Desinfektionslösung aus dem Gefrierzylinder entfernt und das Produkt ordnungsgemäß vorgepumpt worden ist! Nichtbeachten dieser Anweisung kann zur Beschädigung des Gefrierzylinders führen.

2 2015 Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
Jede unbefugte Reproduktion, Weitergabe oder Verbreitung beliebiger Teile dieses Werks durch jedwede Person stellt möglicherweise einen Verstoß gegen das Urheberrecht der Vereinigten Staaten und anderer Länder dar und kann die Verhängung gesetzlicher Strafen von bis zu 250.000 $ wegen Rechtsverletzung sowie weitere zivil- und strafrechtliche Konsequenzen nach sich ziehen. Alle Rechte vorbehalten.

TAYLOR
United Technologies

Taylor Company
a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Inhalt

Abschnitt 1 Hinweise zur Installation 1
Geräte mit Luftkühlung 1
Elektrische Anschlüsse 1
Abschnitt 2 Hinweise für den Bediener 2
Garantieausschluss für den Kompressor 2
Abschnitt 3 Sicherheitshinweise 3
Abschnitt 4 Wichtig: Für den Bediener 5
Erklärung der Tastensymbole 6
Netzschalter 6
Vakuum-Fluoreszenz-Display 6
Anzeigelampen 6
Selbstpasteurisierungs-Taste 7
Rückstellmechanismus (Reset) 7
Luft/Mix-Pumpe – Rückstellmechanismus (Reset) 7
Justierbarer Zapfhebel 7
Shake-Füllstandsregler 8
Betriebsanzeigen auf dem Display 8
Manager-Menü 12
Abschnitt 5 Betriebsanweisungen 21
Vor der Inbetriebnahme 21
Gefrierzylinder zusammenbauen – Shake-Seite 21
Gefrierzylinder zusammenbauen – Softeis-Seite 25
Mixpumpe zusammenbauen 29
Gerät desinfizieren – Shake-Seite 32
Gerät desinfizieren – Softeis-Seite 35
Vorfüllen – Shake-Seite 36
Vorfüllen – Softeis-Seite 37
Tägliche Schlussarbeiten 37
Tägliche Aufsperrarbeiten 42
Sirup-System 47
Topping-Pumpe 50
Manuelle Bürstenreinigung 55
Gefrierzylinder entleeren 56

Gerät durchspülen 56
Gerät reinigen und desinfizieren 57
Geräteteile ausbauen – Shake-Seite 58
Geräteteile ausbauen – Softeis-Seite 59
Bürstenreinigung 60
Sirupsystem – Routinemäßige Wartungsarbeiten 61

Abschnitt 6 Checkliste für den Bediener 65
Zur Beachtung – Reinigen und Desinfizieren 65
Bakterieller Keimbildung vorbeugen 65
Regelmäßige Wartungskontrollen 65
Winterschutzmaßnahmen 66

Abschnitt 7 Störungssuche und -behebung 67

Abschnitt 8 Ersatzteil-Wartungsplan 76

Abschnitt 9 Erläuterung zur Garantie 77

Hinweis: Da wir ständig an der Weiterentwicklung und Verbesserung unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns technische Änderungen vor.

Abschnitt 1 Hinweise zur Installation

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich bestimmt.

Das Gerät darf **NICHT** an einem Ort aufgestellt werden, an dem ein Wasserstrahl benutzt werden könnte, um das Gerät zu reinigen oder abzuspritzen. Bei Nichtbeachtung besteht tödliche Stromschlaggefahr.

Luftgekühlte Geräte

Luftgekühlte Geräte müssen **an allen Seiten** über einen Freiraum von mindestens 7,6 cm verfügen, um einen ausreichenden Luftstrom über die Kondensatoren zu gewährleisten. Das mitgelieferte Ablenkblech muss montiert werden, um den Rückfluss von Warmluft zu verhindern. Bei Nichteinhaltung der Mindestfreiräume kann die Kühlleistung beeinträchtigt und der Kompressor irreparabel beschädigt werden.

Elektrische Anschlüsse

Für jedes Gerät ist eine eigene Stromversorgung vorzusehen. Dem Leistungsschild sind Spezifikationen wie Sicherungsgröße, Strombelastbarkeit und andere elektrische Kenndaten zu entnehmen. Der Stromlaufplan innen am Schaltkasten informiert über die korrekten Anschlüsse.

In den USA ist das Gerät gemäß NEC und ANSI/ NFPA 70-1987 zu installieren. Diese Vorschriften dienen dem Schutz von Personen und Sachen vor den Gefahren, die sich aus dem Einsatz von Elektrizität ergeben und beinhalten Maßnahmen, die im Hinblick auf die Sicherheit als erforderlich erachtet werden. Bei Einhaltung dieser Vorschriften und regelmäßiger Wartung ist im Allgemeinen eine gefahrlose Geräteinstallation sichergestellt.

In allen anderen Ländern der Welt sind bei der Installation die jeweils gültigen technischen Regelwerke einzuhalten. Wenden Sie sich an die einschlägigen Behörden vor Ort.

Bei ortsfesten Geräten, die nicht über Kabel und Stecker oder eine andere Vorrichtung verfügen, die eine vollständige Trennung des Gerätes vom Stromnetz gewährleistet, ist in der externen Installation eine allpolige Abschaltung mit mind. 3 mm Kontaktöffnungsabstand vorzusehen.

LOKALE ELEKTROVORSCHRIFTEN BEACHTEN!

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG GEERDET WERDEN! BEI NICHTBEACHTUNG BESTEHT SCHWERE VERLETZUNGSGEFAHR DURCH STROMSCHLAG!

Das Rührwerk muss sich rechts herum drehen – von vorne in den Gefrierzylinder hinein gesehen.

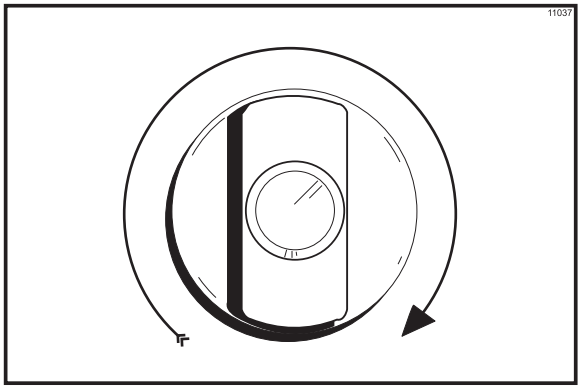


Abbildung 1

Hinweis: Folgende Arbeiten dürfen nur von einem geschulten Wartungstechniker durchgeführt werden.

Korrektur der Drehrichtung an einem 3-Phasen-Gerät: Zwei der ankommenden Stromversorgungsleiter miteinander vertauschen – nur am Hauptklemmenblock des Gerätes.

Korrektur der Drehrichtung an einem 1-Phasen-Gerät: Die Leiter im Rührwerkmotor vertauschen. (Schaltplan auf dem Motorgehäuse beachten.)

Die elektrischen Anschlüsse erfolgen direkt am Klemmenblock im Kabelabzweigkasten. Dieser befindet sich hinter der rechten Seitenwand.

Abschnitt 2 Hinweise für den Bediener

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben. Durchdachte Entwicklung und sorgfältige Herstellung gewährleisten eine hohe Betriebszuverlässigkeit. Bei sachgemäßer Bedienung und Wartung liefert dieser Taylor-Freezer Produkte von gleichbleibend hoher Qualität. Wie alle mechanischen Geräte muss er regelmäßig gereinigt und gewartet werden. Bei genauer Befolgung der hier beschriebenen Handgriffe ist nur ein Minimum an Pflege und Wartungsaufwand erforderlich.

Bitte lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät bedienen oder warten.

Da sich bei diesem Gerät Fehler und Versäumnisse bei der Inbetriebnahme oder beim Vorfüllen NICHT „irgendwie von selbst beheben" bzw. kompensiert werden, sind die korrekte Erstinstallation und die Vorfüllprozeduren von größter Bedeutung. Wir empfehlen nachdrücklich, alle Personen, die das Gerät bedienen werden, mit den hier beschriebenen Handgriffen Schritt für Schritt vertraut zu machen und sorgfaltig zu trainieren, um Missverständnisse oder Unklarheiten auszuschließen.

Falls Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen autorisierten Taylor-Fachhändler.

Wenn an Ihrem Gerät ein solches Symbol angebracht ist (durchgestrichene Abfalltonne mit Rädern), entspricht das Gerät der EU-Richtlinie (entgeltfreie Rücknahme und korrekte Entsorgung von E-Altgeräten] sowie anderen ähnlichen, nach dem 13. August 2005 in Kraft getretenen Umweltschutzverordnungen. Ausgediente Geräte sind daher an eigens dafür vorgesehene Sammelstellen zu bringen und dürfen nicht als unsortierter kommunaler bzw. Siedlungsabfall entsorgt werden.

Der Betreiber ist für den Transport des Altgerätes an die dafür vorgesehene Sammel- bzw. Rücknahmestelle verantwortlich, gemäß den jeweils geltenden örtlichen Vorschriften.

Für nähere Informationen bezüglich der einschlägigen Verordnungen wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Gemeinde und/oder den Fachhändler.

Garantieausschluss für den Kompressor

Für den (die) in diesem Gerät eingebauten Kompressoren wird für den auf der mitgelieferten Warranty Card (Garantiekarte) angegebenen Zeitraum Garantie gewährt. Aufgrund des Montrealer Protokolls sowie der US Clean Air Act Amendments von 1990 wurden für den Gewerbesektor zahlreiche neue Kältemittel entwickelt, getestet und vermarktet. Einige davon werden für zahlreiche Anwendungen als Austauschstoffe (sog. *drop-in*-Kältemittel) angepriesen. An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass im Rahmen der üblichen Wartungsarbeiten am Kühlsystem dieses Gerätes **nur der auf dem Leistungsschild angegebene Kältemitteltyp verwendet werden darf.** Bei nicht-autorisierter Verwendung von anderen Kältemitteln erlischt Ihre Kompressor-Garantie. Der Gerätebesitzer ist dafür verantwortlich, alle für ihn tätigen Wartungstechniker über diese Tatsache zu informieren.

Weiterhin sei darauf hingewiesen, dass die Fa. Taylor für das in ihren Geräten verwendete Kältemittel keine Garantie übernimmt. Sollte es z.B. im Verlauf einer normalen Gerätewartung zu einem Kältemittelverlust kommen, ist Taylor nicht verpflichtet, Ersatz zu liefern oder bereitzustellen, weder zu berechenbaren noch zu nicht-berechenbaren Bedingungen. Sollte das ursprünglich eingesetzte Kältemittel während der 5-jährigen Gewährleistungsfrist verboten oder für veraltet erklärt werden bzw. nicht mehr verfügbar sein, ist die Fa. Taylor jedoch verpflichtet, ein entsprechendes Alternativmittel zu empfehlen.

Die Firma Taylor wird sich über die Entwicklungen auf dem Kältemittel-Markt weiterhin auf dem Laufenden halten und neu angebotene Kältemittel-Alternativen auf ihre Tauglichkeit testen. Sollte sich aufgrund unserer eigenen Tests ein neues Produkt als Austausch-Kältemittel (*drop-in*-Kältemittel) bewähren, würde der obige Garantieausschluss null und nichtig. Bei Ihrem lokalen Taylor-Vertragshändler oder direkt beim Taylor-Werk können Sie sich über den derzeitigen Status von Kältemitteln informieren, die evtl. als Alternative für Ihren Kompressor in Frage kämen. Halten Sie hierzu die Modell- und Seriennummer Ihres Gerätes bereit.

Abschnitt 3 Sicherheitshinweise

Die Sicherheit der Personen, die mit unseren Geräten und deren Einbauteilen zu tun haben, liegt uns sehr am Herzen. Bei der Entwicklung und Herstellung der geräteinternen Sicherheitsvorrichtungen hat die Taylor Company keine Mühe gescheut, um das Bedienungs- und Servicepersonal vor Verletzungen zu schützen. So wurden z.B. an bestimmten Stellen am Gerät Warnhinweise angebracht, um den Bediener auf Gefahren bzw. erforderliche Sicherheitsvorkehrungen aufmerksam zu machen.

Reparaturen dürfen grundsätzlich nur von einem autorisierten Taylor-Servicetechniker vorgenommen werden. Wenden Sie sich im Wartungsfall an den zuständigen Taylor-Fachhändler vor Ort.

WICHTIG – Bei Nichtbeachtung der hier aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen besteht schwere Verletzungsgefahr. Zudem können irreparable Schäden am Gerät und seinen Einbauteilen auftreten, die hohe Ersatzteil- und Reparaturkosten verursachen.

Bitte unbedingt beachten:

VOR INBETRIEBNAHME des Gerätes unbedingt die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen! Nichtbeachtung kann zu Geräteschäden, Beeinträchtigung der Geräteleistung, Gesundheitsgefährdung oder Verletzungen führen.

- Das Gerät **NIEMALS** betreiben, wenn es nicht fachgerecht geerdet ist!
- Das Gerät **NIEMALS** mit Sicherungen betreiben, die größer bemessen sind als auf dem Leistungsschild angegeben.
- **NIEMALS** Reparaturen jeglicher Art durchführen, solange das Gerät noch am Stromnetz angeschlossen ist.

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlages.

Das Gerät zu Reinigungszwecken **NIEMALS** mit einem Wasserstrahl abspritzen. Bei Nichtbeachtung besteht tödliche Stromschlaggefahr.

- Das Gerät **NIEMALS** von ungeschulten Personen bedienen lassen.
- Das Gerät **NIEMALS** betreiben, ohne dass sämtliche Seitenwände und Wartungsklappen fest und sicher angeschraubt sind.
- **NIEMALS** den Frontverschluss abmontieren bzw. das Rührwerk, die Schabemesser, die Antriebswelle oder die Luft/Mix-Pumpe aus dem Gerät entfernen, solange nicht alle Netzschalter auf "OFF" (Aus) gestellt sind.

Bei Nichtbeachtung können durch bewegliche Maschinenteile schwere Verletzungen verursacht werden.

NIEMALS Finger oder Gegenstände in einen Zapfauslass im Frontverschluss stecken. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr schwerer Schnittverletzungen bzw. das Risiko einer Produktverschmutzung.

HÖCHSTE VORSICHT ist beim Herausnehmen des Rührwerks geboten! Die Schabemesser sind extrem scharf und können Schnittverletzungen verursachen.

NIEMALS Produkt abzapfen, während das Gerät einen Selbstpasteurisierungszyklus durchläuft. Das Produkt ist dann sehr heiß und steht unter hohem Druck.

Das Gerät ist auf einer ebenen Fläche aufzustellen. Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen und Geräteschäden kommen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich und für normale Umgebungstemperaturen zwischen 21 °C und 24 °C bestimmt. Auch bei höheren Umgebungstemperaturen um 40 °C hat sich das Gerät noch als funktionsfähig erwiesen (mit Kapazitätseinbußen).

NIEMALS die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen zustellen bzw. blockieren: Rings um das Gerät ist ein Mindestfreiraum von 7,6 cm einzuhalten. Das mitgelieferte Ablenkblech verhindert den Rückstrom von Warmluft und muss montiert werden. Nichtbeachtung kann zu einer verringerten Kühlleistung und Geräteschäden führen.

Bitte **BEACHTEN** Sie alle am Gerät angebrachten **WARNHINWEISE**. Sie enthalten Informationen über weitere Sicherheitsvorkehrungen und weisen den Bediener auf potenzielle Gefahren hin.

Da dieses Gerät in den USA gefertigt wurde, haben die Montageelemente amerikanische Abmessungen. Alle metrischen Umrechnungswerte sind Zirka-Angaben.

LÄRMENTWICKLUNG: In 1 m Entfernung vom Gerät und in einer Höhe von 1,6 m über dem Boden gemessen liegt der Geräuschpegel nicht über 78 dB(A).

Abschnitt 4 Wichtig: Für den Bediener

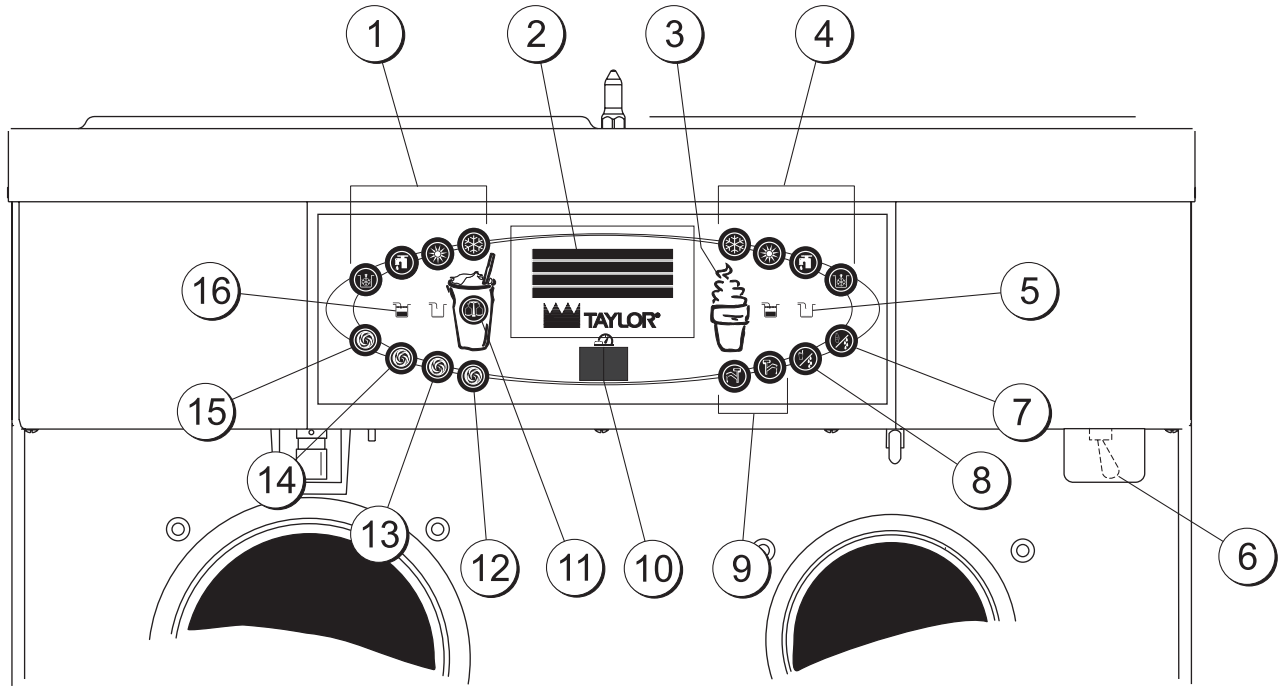


Abbildung 2

REF.	BESCHREIBUNG
1	Tastenfeld – Shake-Seite
2	Display – Vakuumfluoreszenz-Anzeige (VFD)
3	Menü-Taste – (Menü aufrufen und verlassen)
4	Tastenfeld – Softeis-Seite
5	Anzeigelampe – MIX OUT (Mixbecken leer)
6	Netzschalter
7	STANDBY-Taste – Softeis
8	STANDBY-Taste – Shake
9	Toppingheizer-Tasten

REF.	BESCHREIBUNG
10	LED-Display (Countdown bis zum nächsten Bürstenreinigungstermin)
11	KALIBRIER-Taste (Menü)
12	OPTION (Aroma)-Taste
13	Vanille (Aroma)-Taste
14	Erdbeer (Aroma)-Taste
15	Schoko (Aroma)-Taste
16	Anzeigelampe – MIX LOW (Mixvorrat fast leer)

Hinweis: Zusätzliche Tastenfunktionen, die während einer Kalibrierung bzw. im Manager-Menü aktiv sind, finden Sie im Abschnitt "Manager-Menü" (Seite 12) beschrieben.

Erklärung der Tastensymbole

Damit die Funktionen unserer Schalter, Bedientasten und Störungsanzeiger weltweit verständlich sind, haben wir viele davon mit Bildsymbolen versehen. Auch Ihr Taylor-Gerät ist mit diesen international verständlichen Symbolen versehen.

Nachfolgend eine Auflistung dieser Symbole und deren jeweilige Bedeutung/Funktion:

= Automatikbetrieb ("**AUTO"-**Taste)

= Selbstpasteurisierungszyklus (**ZYKLUS-**Taste)

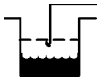
= Gerät durchspülen (**SPÜL-**Taste)

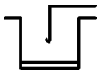
= **MIXPUMPEN-**Taste

= **STANDBY-**Taste (Shake-Seite)

= **STANDBY-**Taste (Softeis-Seite)

= **AROMA-**Auswahltaste


Anzeigelampe
= **MIXPEGEL NIEDRIG** („MIX LOW“)


Anzeigelampe
= **MIXBECKEN LEER** („MIX OUT“)

= Taste für **TOPPINGHEIZER LINKS**

= Taste für **TOPPINGHEIZER RECHTS**

= **KALIBRIER-**Taste

= **MENÜ**-Taste

Netzschalter

Steht dieser Schalter auf "ON" (= EIN), ist das Gerät betriebsbereit und kann über die Bedienfeldtasten betrieben werden.

Vakuum-Fluoreszenz-Display (VFD)

Das Vakuum-Fluoreszenz-Display (VFD) befindet sich im Bedienfeld vorne am Gerät. Während des normalen Betriebes ist das Display leer. Bei Aufruf bestimmter Menüs zeigt es die jeweiligen Optionen an; außerdem weist es den Bediener auf Gerätestörungen hin. Außerdem werden auf diesem Display die Produkttemperaturen in den beiden Mixbecken angezeigt.

Anzeigelampen

MIX PEGEL NIEDRIG – Sobald das - Symbol leuchtet, geht der Mixvorrat im betreffenden Mixbecken allmählich zur Neige; es sollte dann so bald wie möglich Mix nachgefüllt werden.

MIX BECKEN LEER – Sobald das -Symbol leuchtet, ist der Mixvorrat im betreffenden Becken nahezu erschöpft, d.h. es ist nicht mehr genügend Produkt vorhanden, um das Gerät zu betreiben. Der AUTO-Betrieb wird blockiert und das Gerät schaltet sich auf STANDBY. Um das Kühlsystem wieder in Betrieb zu setzen, muss erst Mix nachgefüllt und dann die AUTO-Taste ❄ betätigt werden. Anschließend beginnt das Gerät automatisch wieder zu arbeiten.

Selbstpasteurisierungszyklus-Taste

Wenn die ZYKLUS-Taste ✳ leuchtet, durchläuft das Gerät gerade einen Selbstpasteurisierungszyklus. Diese Taste kann betätigt werden, um nach einer SOFT LOCK-Gerätesperre einen Selbstpasteurisierungszyklus einzuleiten.

Bei manchen Geräteausführungen kann mittels dieser Taste jederzeit ein Selbstpasteurisierungszyklus gestartet werden.

Countdownzähler für Bürstenreinigung – zeigt die verbleibende Anzahl der Tage vor der nächsten fälligen Bürstenreinigung an. Sobald der Countdown-Zähler auf “1” steht, muss das Gerät innerhalb von 24 Stunden zeregt und bürstengereinigt werden.

Rückstellmechanismus (Reset)

Der Reset-Knopf befindet sich in der Geräterückwand (Abb. 3). Der Rückstellmechanismus schützt den Rührwerkmotor vor Beschädigung durch Überlastung. Sobald eine Überlastung eintritt, löst der Schalter aus. Um das Gerät wieder zurückzustellen, muss zunächst der Netzschalter auf OFF gestellt werden. Dann fest auf den Reset-Knopf drücken und anschließend den Netzschalter wieder auf ON stellen. Auf die SPÜL-Taste drücken und die Drehrichtung des Rührwerkmotors kontrollieren.

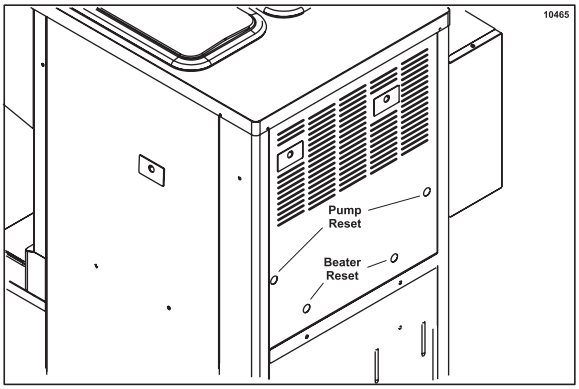


Abbildung 3

"Pump Reset" = Pumpen-Reset
"Beater Reset" = Rührwerk-Reset

WARNUNG: Niemals mit Metallgegenständen auf den Resetknopf drücken! Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr einer schweren Verletzung oder eines tödlichen Stromschlages.

Wenn sich der Rührwerkmotor in die korrekte Richtung dreht, kann Spülzyklus durch Drücken auf die SPÜL-Taste beendet werden. Anschließend die AUTO-Taste ❄ betätigen, um das Gerät wieder auf Normalbetrieb zu schalten. Sollte erneut eine Überlastabschaltung auftreten, ist ein autorisierter Wartungstechniker zu benachrichtigen.

Luft/Mix-Pumpe – Reset

Der Reset-Knopf für die Luft-/Mixpumpe befindet sich ebenfalls in der Geräterückwand (Abb. 3). Dieser Rückstellmechanismus schützt die Pumpe vor Beschädigung durch Überlastung. Sobald eine Überlastung eintritt, löst der Schalter aus. Zum Zurückstellen fest auf den Reset-Knopf drücken.

WARNUNG: **Niemals mit Metallgegenständen auf den Resetknopf drücken!** Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr einer schweren Verletzung oder eines tödlichen Stromschlages.

Justierbarer Zapfhebel

Das Gerät verfügt über einen justierbaren Zapfhebel, der eine optimale Portionierung sowie eine gleichmäßig hohe Produktqualität gewährleistet und Kosten sparen hilft. Der Zapfhebel muss auf eine Durchflussrate von 142-213 g Produktgewicht pro 10 Sek. justiert sein.
Durchflussrate ERHÖHEN: Stellschraube nach RECHTS drehen.
Durchflussrate VERRINGERN: Stellschraube nach LINKS drehen (Abb. 4).

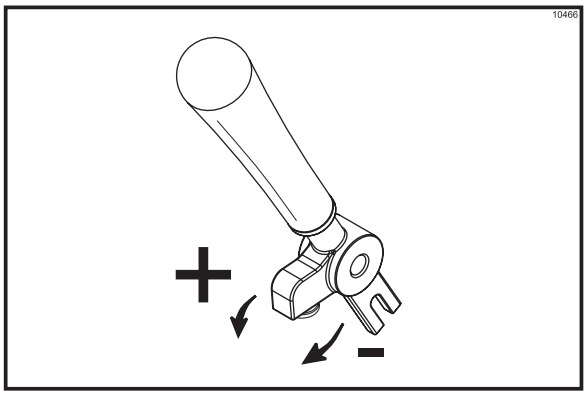


Abbildung 4

Shake-Füllstandsregler

Der unter dem Becherhalter befindliche Sensor der Portioniersteuerung kann auf die gewünschte Füllhöhe eingestellt werden. Wird der Becher mit zu wenig oder zu viel Shake befüllt, muss der Sensor eventuell nachjustiert werden (Abb. 5).

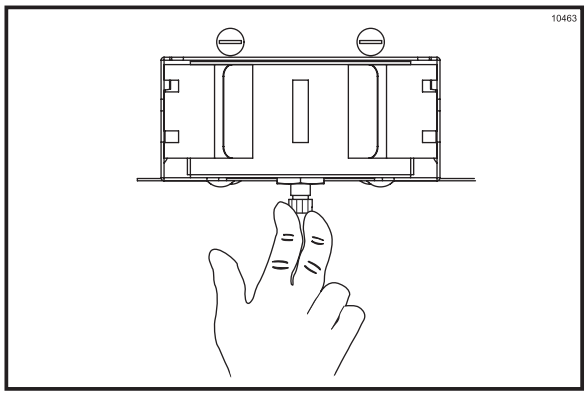


Abbildung 5

Schritt 1

Mit einem Rollgabelschlüssel die Sicherungsmutter am Schraubenregler unten am Sensor lösen.

Schritt 2

Die Stellschraube NACH RECHTS drehen, um den Füllpegel zu erhöhen bzw. NACH LINKS, um den Füllpegel zu verringern.

Schritt 3

Sobald die gewünschte Füllhöhe erreicht ist, die Sicherungsmutter wieder fest anziehen.

Betriebsanzeigen auf dem Display

Auf dem VFD-Display in der Mitte des Bedienfeldes wird bei Normalbetrieb nichts angezeigt. Dieses Display wird aktiviert, wenn Sie die KALIBRIER-Taste drücken oder das Manager-Menü aufrufen; außerdem weist es den Bediener in Form von Fehlermeldungen auf steuerseitig erkannte Gerätestörungen hin.

Gerät hochfahren

Sobald Stromzufuhr zum Gerät besteht, wird steuerseitig zunächst ein Systemcheck durchgeführt. Auf dem Display erscheint die Meldung „INITIALISIEREN“. Das System überprüft nun folgende Daten: SPRACHE, SYSTEM-DATEN, KONFIG. DATEN und STÖRUNGS-DATEN.

Während der „INITIALISIEREN“ ... SPRACHE“-Anzeige ist ein Alarmton zu hören. Falls die Steuerung eine Datenverfälschung erkennt, wird der Bediener mit der folgenden Anzeige darauf hingewiesen, dass möglicherweise Systemeinstellungen verändert wurden (Abb. 6).

SERVICE ERFORD.
RESET AUF VORGABEN
< LOSCHEN MIT TASTE

Abbildung 6

Sobald das System initialisiert ist, wird am Bedienfeld die verbliebene Anzahl der Tage vor dem nächsten fälligen Bürstenreinigungstermin angezeigt. Auf dem Display erscheint die SICHERHEIT-TIMER-Anzeige und es ertönt ein Alarmsignal (Abb. 7).

SICHERHEIT-TIMER
ABBRUCH JEDE TASTE

Abbildung 7

Diese Anzeige und der Alarmton bleiben 60 Sekunden lang bestehen bzw. so lange, bis auf eine beliebige Taste gedrückt wird.

Nach Ablauf der Sicherheits-Zeitspanne erscheint – falls der Netzschalter auf OFF steht – die folgende Anzeige (Abb. 8).

NETZSCHALTER AUS
- = - = - = - = -
GERAT SAUBER

Abbildung 8

Netzschalter auf "ON"

Wenn der Netzschalter auf "ON" steht, sind die Sensortasten auf dem Bedienfeld aktiv. Das Display ist entweder leer bzw. zeigt an, dass das Gerät gereinigt wurde (siehe Abb. 9).

GERÄT SAUBER

Abbildung 9

Bei einigen Geräteausführungen wird fortlaufend die Temperatur der beiden Mixbecken angezeigt, so lange der Netzschalter auf "ON" steht (Abb. 10).

BECKEN 21.0 21.1

GERÄT SAUBER

Abbildung 10

Selbstpasteurisierungszyklus

Während der gesamten Dauer eines Selbstpasteurisierungszyklus leuchten auf dem Bedienfeld die beiden ZYKLUS-Symbole (✹) und auf dem Display können zwei Warnmeldungen erscheinen. "NICHTS ZAPFEN" wird angezeigt, wenn die Mixtemperatur unter 54,4 °C (130 °F) beträgt (Abb. 11):

L: NICHTS ZAPFEN!
R: NICHTS ZAPFEN!

Abbildung 11

Steigt die Mix-Temperatur auf über 54,4 °C (130 °F) an, weist die Meldung "PRODUKT ZU WARM" darauf hin, dass sich überhitztes Produkt im Gerät befindet (Abb. 12):

L: PRODUKT ZU WARM
R: PRODUKT ZU WARM

Abbildung 12

NIEMALS Produkt abzapfen, während das Gerät einen Selbstpasteurisierungszyklus durchläuft. Das Produkt ist dann sehr heiß und steht unter extremem Druck.

Während der Heiz-Phase eines Selbstpasteurisierungszyklus muss das in den Mixbecken und in den Gefrierzylindern befindliche Mix innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von 66,1 °C (151 °F) erwärmt werden.

Nach Beendigung dieser Heiz-Phase beginnt die Halte-Phase. Während dieser Phase wird für eine Zeitspanne von mindestens 30 Min. kontinuierlich eine Temperatur von über 66,1 °C (151 °F) aufrechterhalten.

Die letzte Phase des Selbstpasteurisierungszyklus ist die Kühl-Phase. Das Mix muss nun innerhalb von 2 Stunden wieder auf unter 5 °C (41°F) abgekühlt werden.

Nach Beendigung des Selbstpasteurisierungszyklus erlöschen die beiden ZYKLUS-Symbole (✹) und das Gerät schaltet sich auf STANDBY (die STANDBY-Symbole und leuchten). Das Gerät kann nun auf AUTO geschaltet oder auf STANDBY gelassen werden.

Selbstpasteurisierungszyklus-Störungsmeldungen

Laut Vorschrift der behördlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften müssen Geräte mit Selbstpasteurisierung mindestens 1 x täglich einen solchen Entkeimungszyklus durchlaufen **UND** mindestens alle 14 Tage bürstengereinigt werden. Dabei handelt es sich um eine routinemäßige Reinigungsmaßnahme, bei der bestimmte Geräteteile gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ausgebaut und gereinigt werden. Bei Nichtbefolgung wird das Gerät steuerseitig blockiert (kein AUTO-Betrieb möglich).

Die örtlich geltenden Vorschriften bezüglich der maximal zulässigen Anzahl Tage zwischen zwei Bürstenreinigungen sind stets einzuhalten (Einstellung der Bürstenreinigungs-Intervalle: siehe "Manager-Menü", Seite 16).

Es gibt zwei Arten von Gerätesperren: HARD LOCK und SOFT LOCK. Bei einem HARD LOCK muss das Gerät zerlegt und bürstengereinigt werden. Bei einem SOFT LOCK hat der Bediener die Wahl, entweder eine Bürstenreinigung durchzuführen oder einen neuen Selbstpasteurisierungszyklus einzuleiten.

HARD LOCK: Hierfür gibt es zwei mögl. Ursachen:

1. Der Countdown-Timer für die Bürstenreinigung (BR bzw. BU-REIN) ist abgelaufen (maximales Intervall 14 Tage). Es erscheint dann folgende Meldung:

BR-TIMEOUT **GERAT GESPERRT** **REINIG. ERFORD.** **SPÜL FÜR BU-REIN**

Abbildung 13

Nach Betätigung der SPÜL-Taste erscheint auf dem Display folgende Meldung (Abb. 14):

GERAT GESPERRT

Abbildung 14

2. Während der Selbstpasteurisierung ist ein Temperaturfühlerdefekt (Gefrierzylinder, Mixbecken oder Glykolsystem) aufgetreten (Abb. 15).

SYSTEMFEHLER **GERAT GESPERRT** **SERVICE ERFORD.** **< LOSCHEN MIT TASTE**

Abbildung 15

Nach Betätigung der KALIBRIER-Taste wird angezeigt, welcher Temperaturfühler ("TEMPF") die Gerätesperre verursacht hat (Abb. 16):

L: BKN-TEMPF DEFEKT **GERAT GESPERRT**

Abbildung 16

[BKN = Mixbecken]

Liegt eine HARD LOCK-Sperre vor und es wird versucht, das Gerät auf "AUTO" zu schalten, wird das Gerät automatisch in den STANDBY-Betrieb versetzt. Das Display zeigt dann folgende Meldung (Abb. 17):

GERÄT GESPERRT

Abbildung 17

Um wieder zu der Fehlermeldungsanzeige zu gelangen, aus welcher die Ursache für die HARD LOCK-Gerätesperre hervorgeht, muss der Netzschalter fünf Sekunden lang auf OFF und anschließend wieder auf ON gestellt werden. Daraufhin wird erneut die HARD LOCK-Ursache angezeigt. Diese FEHLERBESCHREIBUNG kann auch im Manager-Menü (S. 16) eingesehen werden.

Die Sperrmeldung "GERÄT GESPERRT" wird so lange auf dem Display angezeigt, bis eine ordnungsgemäße Bürstenreinigung durchgeführt wurde. Um den 5-Minuten-Timer auf dem Display-Anzeigefeld zu aktivieren, müssen bestimmte Teile aus dem Gerät ausgebaut werden. Sobald der Timer bis "Null" heruntergezählt hat, ist die Blockierung aufgehoben.

SOFT LOCK: Wurde innerhalb der vergangenen 24 Stunden keine Selbstpasteurisierung eingeleitet, tritt eine SOFT LOCK-Gerätesperre ein. Es stehen dem Bediener zwei Möglichkeiten zur Verfügung, um diesen Zustand zu beheben: Einleitung eines Selbstpasteurisierungszyklus oder manuelle Bürstenreinigung. Nach Eintritt einer Gerätesperre schaltet sich das Gerät auf STANDBY und auf dem Display erscheint die nachfolgende Meldung. Aus der 2. Displayzeile geht die Ursache für die Gerätesperre hervor (Abb. 18).

SP-ZYKLUS VERSAGEN **[URSACHE]** **WARME FÜR SP-ZYKLUS** **SPÜL FÜR BU-REIN**

Abbildung 18

Sobald die Ursache für die SOFT LOCK-Gerätesperre behoben ist, kann durch Betätigung der ZYKLUS-Taste ✷ sofort ein Selbstpasteurisierungszyklus eingeleitet werden. Wird während der Anzeige der obigen Meldung auf die SPÜL-Taste 🚰 gedrückt, tritt eine HARD LOCK-Sperre ein, die eine Bürstenreinigung erzwingt.

Nachfolgend eine Auflistung der möglichen SOFT LOCK-Ursachen, die in der 2. Zeile angezeigt werden können:

NETZSCHALTER AUS	Der Netzschalter stand auf OFF ("Aus")
MIX OUT	Der Mixvorrat war erschöpft.
AUTO OD. STANDBY AUS	Das Gerät befand sich nicht im AUTO- bzw. STANDBYModus.
KEIN SPZ -VERSUCH	Innerhalb der letzten 24 Stunden wurde kein Selbstpasteurisierungszyklus eingeleitet (mögl. Ursachen: "AUTO HEIZ ZEIT" wurde verstellt / es gab einen Stromausfall / Versagen des Selbstpasteurisierungszyklus (nicht aufgrund defektem Temperaturfühler).

Erscheint folgende Meldung, ist während des Selbstpasteurisierungszyklus („SPZ“) eine Gerätesperre (SOFT LOCK) eingetreten (Abb. 19):

SP-ZYKLUS VERSAGEN
GERAT GESPERRT
WARME FUR SPZ
SPÜL FUR BU-REIN

Abbildung 19

Falls die Produkttemperatur am Ende der Kühl-Phase nicht auf unter 5 °C (41 °F) abgesunken ist, erscheint folgende Störungsmeldung: (Abb. 20):

SP-ZYKLUS VERSAGEN
[URSACHE]
WARME FÜR SP-ZYKLUS
SPÜL FÜR BU-REIN

Abbildung 20

Wenn eine dieser Meldungen auf dem Display erscheint, ist ein Automatik-Betrieb erst dann wieder möglich, nachdem das Gerät zerlegt und bürstengereinigt wurde bzw. einen Selbstpasteurisierungszyklus durchlaufen hat. Um einen Selbstpasteurisierungszyklus einzuleiten: Auf die ZYKLUS-Taste ✷ drücken.
Um das Gerät zu zerlegen und eine Bürstenreinigung durchführen: Die SPÜL-Taste 🚰 betätigen.

Sobald das Gerät durch Einleitung eines Selbstpasteurisierungszyklus entsperrt ist, leuchtet die ZYKLUS-Taste ✷ auf und auf dem Display erscheint folgende Meldung (Abb. 21):

L: NICHTS ZAPFEN!
R: NICHTS ZAPFEN!

Abbildung 21

Wird die SPÜL-Taste 🚰 betätigt, um die Gerätesperre mittels Bürstenreinigung zu beheben, bleibt die "GERÄT GESPERRT"-Meldung so lange auf dem Display angezeigt, bis alle mit der Bürstenreinigung verbundenen Anforderungen erfüllt sind. Um den 5-Minuten-Timer auf dem Display zu aktivieren, müssen bestimmte Teile aus dem Gerät ausgebaut werden. Sobald der Countdown-Timer auf "Null" heruntergezählt hat, wird das Gerät wieder entsperrt (siehe Abb. 22).

GERÄT GESPERRT

Abbildung 22

Um wieder zu der ursprünglichen Fehlermeldung mit der SOFT LOCK-Ursache zu gelangen, den Netzschalter 5 Sekunden lang auf OFF und danach wieder auf ON stellen. Die Meldung wird dann erneut angezeigt (Abb. 23).

SP-ZYKLUS VERSAGEN
[URSACHE]
WARME FÜR SP-ZYKLUS
SPÜL FÜR BU-REIN

Abbildung 23

Die "FEHLERBESCHREIBUNG" kann unter der gleichnamigen Option auch im Manager-Menü eingesehen werden (siehe S. 16).

Hinweis: Im Manager-Menü finden sich auch Angaben über Selbstpasteurisierungszyklen sowie ein Störungsprotokoll (Seite 18).

Manager-Menü

Im Manager-Menü lassen sich verschiedene Bedienfunktionen aufrufen und Einstellungen vornehmen. Um in das Menü zu gelangen, muss die MENÜ-Taste auf dem Bedienfeld gedrückt werden (Abb. 24).

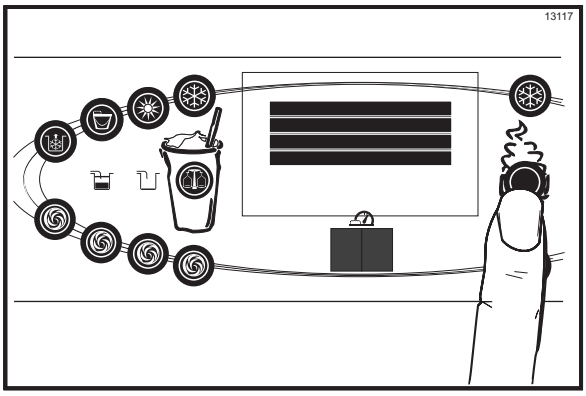


Abbildung 24

Während der " ZUGANGSCODE EIN "-Anzeige leuchten die AUTO-, OPTION (Aroma-) und MENÜ-Tasten (, und).

Im Menüprogramm dienen die shakeseitige AUTO-Taste , die OPTION-(Aroma)-Taste und die KALIBRIER-Taste als Menü-Funktionstasten:

Mit der **AUTO**-Taste können Sie den Wert oberhalb des Cursors erhöhen sowie bei Textmeldungen aufwärts scrollen.

Mit der **OPTION**-(Aroma)-Taste können Sie den Wert oberhalb des Cursors verringern sowie bei Textmeldungen abwärts scrollen.

Mit der **KALIBRIER**-Taste können Sie den Cursor nach rechts bewegen sowie unter den angezeigten Menü-Optionen auswählen.

Hinweis: Solange das Manager-Menü aufgerufen ist, können keine Shakes abgezapft werden – Ausnahme: Option "DERZEITIGE BEDINGUNGEN".

Die Softeis-Seite des Gerätes bleibt in der Betriebsart, in der sie sich zu dem Zeitpunkt befand, als das Menü aufgerufen wurde. Solange auf dem Display das Manager-Menü oder das Kalibrier-Menü angezeigt wird, sind die Bedientasten auf der Softeis-Seite jedoch nicht erleuchtet und nicht funktionsfähig.

Die Bedientasten beider Geräteseiten sind im Manager-Menü nur dann funktionsfähig, wenn auf dem Display die DERZEITIGE BEDINGUNGEN-Hinweise angezeigt wird (siehe Seite 20).

Zugangscode eingeben

Wenn die ZUGANGSCODE EIN -Anzeige erscheint (s.u.), kann der Cursor mithilfe der AUTO-Taste oder der OPTION-(Aroma)-Taste auf die erste Codeziffer bewegt werden. Nach Eingabe der korrekten Zahl wird der Cursor mit der KALIBRIER-Taste zur nächsten Ziffer weiterbewegt (Abb. 25).

ZUGANGSCODE EIN

8 3 0 9

Abbildung 25

Auf diese Weise auch die folgenden Ziffern des Zugangscodes eingeben, bis alle vier Ziffern angezeigt werden. Diese mit der KALIBRIER-Taste bestätigen. Wurde der korrekte Zugangscode eingegeben, erscheint daraufhin die Manager-Menüanzeige mit den Eingabeoptionen.

Bei Eingabe einer falschen Ziffer wird das Menü abgebrochen, sobald die KALIBRIER-Taste gedrückt wird (Abb. 26).

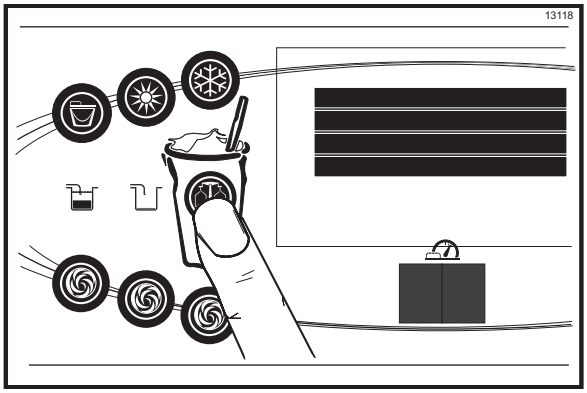


Abbildung 26

Menü-Optionen

Mit der AUTO-Taste ❄ bzw. der OPTION-(Aroma)-Taste können Sie sich innerhalb des Menüs nach oben bzw. nach unten bewegen. Auswahl einer Menü-Option: Cursor links vor die gewünschte Option bewegen und mit der KALIBRIER-Taste bestätigen. Menü verlassen: "MENÜ VERLASSEN" auswählen oder die MENÜ-Taste betätigen.

Das Manager-Menü bietet folgende Optionen:

MENU VERLASSEN	
SIRUP-KALIBR	Sirupkalibrierung
KALIBRIER PRÜFEN	Kalibrierung prüfen
PORTZAHLEC RUCKST	Portionszähler zurückstellen
UHR STELLEN	
AUTO HEIZZEIT	Automat. SPZ-Einschaltzeit
AUTO START ZEIT	Automat. Wechsel von STANDBY zu AUTO
STANDBY-MODUS	
BURSTENREIN. ZYKL.	Bürstenreinigungs-Zyklus
MIXPEG. ALARMTON	Mixpegel-Alarmton ein/aus
FEHLERBESCHREIBUNG	
STÖRUNGSPROTOKOLL	
SPZ ZUSAM'FASSUNG	Frühere SP-Zyklen
SPZ-DATEN	SP-Zyklen-Datenprotokoll
SYSTEM-INFORMATION	
DERZEITIGE BEDINGUNGEN	Aktuelle Zustandsdaten

Bei Auswahl von „**MENU VERLASSEN“** wird das Manager-Menü verlassen und die Bedienfeldtasten haben wieder ihre normalen Betriebsfunktionen.

Mit „**SIRUP KALIBR.“** kann Manager die Auswahlmöglichkeiten aus dem Manager-Menü/Untermenü “Kalibrierung“ aufrufen. Die dort vorhandenen Optionen werden bei Anwählen von „SIRUP KALBR.“ auf dem Display angezeigt (siehe Abschnitt „Sirup-System“ auf S. 47).

```
        SIRUPFREIE PORTION
        SIRUP KALIBR.
        SIRUP VORFÜLLEN
>       EXIT
```

Hinweis: Die Option „SIRUPFREIE PORTION“ wird nur dann auf dem Display angezeigt, wenn sich die Shakeseite des Gerätes auf AUTO geschaltet ist.

Mit der Option **„KALIBRIER PRÜFEN**“ lässt sich feststellen, ob die abgegebene Sirupmenge im vorgeschriebenen Bereich liegt.

```
KALIBRIER PRUFEN
Aroma auswählen
< Löschen mit Taste
```

Abbildung 27

Sirupventil aus dem Frontverschluss ausbauen. Der Schlauch muss ganz mit Sirup vorgefüllt sein. Das Sirupventil über den schmalen Teil des Messbechers halten und dann die Taste für die betreffende Geschmackssorte betätigen. Der Sirup fließt in den Becher, bis der Sirupfluss automatisch gestoppt wird. Den Messbecher auf einer ebenen Fläche abstellen und die abgegebene Sirupmenge kontrollieren. Liegt der Pegel nicht innerhalb des zulässigen Bereichs, muss die Durchflussrate der betreffenden Sirupsorte neu kalibriert werden (Abschnitt "Sirup-Kalibrierung", S. 47).

Vor dem Verlassen des Manager-Menüs und dem Aufrufen des „KALIBRIER PRÜFEN“- Menüs empfiehlt es sich die Kalibrierung jeder Sirupsorte zu überprüfen und zu notieren, welche neu kalibriert werden muss/müssen.

Mit der Taste KALIBRIER-Taste können Sie das Menü "KALIBRIER PRÜFEN" verlassen und zur Auflistung der Optionen im Manager-Menü zurückkehren.

Mit der Option „**PORTZAHLEC RUCKST“** kann die Anzahl der vom Gerät abgezapften Produktportionen eingesehen bzw. zurückgestellt werden. Nach einer Bürstenreinigung setzt sich der Portionszähler automatisch auf "0" zurück (Abb. 28).

```
PORTZAHLEC RUCKST
     LINKS          RECHTS
       0              0
>  NEXT
```

Abbildung 28

Portionszähler zurücksetzen: Auf die KALIBRIER-Taste drücken, um zur nächsten („NEXT“) Menüanzeige vorzurücken. Mit der AUTO-Taste den Cursorpfeil (>) auf JA bewegen und mit der KALIBRIER-Taste bestätigen. Der Portionszähler wird daraufhin auf Null zurückgestellt und die Anzeige kehrt zum Manager-Menü zurück (Abb. 29).

```
PORTZAHLEC RUCKST

    JA
>   NEIN
```

Abbildung 29

Mit der Option „**UHR STELLEN“** kann der Manager Datum und Zeit der geräteinternen Uhr einstellen. Die Einstellung von Datum und Zeit darf nur nach einer erfolgten Bürstenreinigung erfolgen – aber bevor das Gerät auf AUTO oder STANDBY geschaltet wird. Wird die UHR STELLEN-Option aufgerufen und das Gerät befindet sich nicht in einem bürstengereinigten Zustand, erscheint auf dem Display folgende Meldung (Abb. 30):

```
UHR STELLEN
12:01          02/15/2004
          KEINE ÄNDER. ERLAUBT
Beliebige Taste
```

Abbildung 30

Um das Datum oder die Zeiteinstellung zu verändern, wird im Menü zunächst die UHR STELLEN -Option ausgewählt. Dann mit der AUTO-Taste den Cursor von "Exit" auf "Änderung" bewegen und diese Auswahl mit der KALIBRIER-Taste bestätigen (Abb. 31).

```
UHR STELLEN
12:01          02/15/2004
  Änderung
> Exit
```

Abbildung 31

Cursor unter die Stundenziffer bewegen und die Zeit mit der AUTO-Taste bzw. mit der OPTION-(Aroma)-Taste einstellen. Anschließend den Cursor mit der KALIBRIER-Taste unter die Minutenziffern bewegen. Nach Eingabe der Minuten den Cursor mit der KALIBRIER-Taste unter die Monatsziffern bewegen (Abb. 32).

```
UHR STELLEN
12:01          02/15/2004

> Exit
```

Abbildung 32

Monat, Datum und Jahr eingeben. *[Achtung amerikanisches* Datumsformat *beachten!].* Anschließend mit der KALIBRIER-Taste zur "SOMMERZEIT"-Anzeige weiterrücken (Abb. 33).

```
SOMMERZEIT
AKTIVIERT
>   Aktiviert
    Deaktiviert
```

Abbildung 33

Ist die Sommerzeit-Funktion aktiviert, stellt sich die Uhr zum gegebenen Zeitpunkt automatisch auf die Sommerzeit ein.
Sommerzeit-Funktion deaktivieren: Den Cursor mit der AUTO-Taste auf die Option "Deaktiviert" bewegen und diese Einstellung mit der KALIBRIER-Taste bestätigen.

Mit der Option „**AUTO HEIZZEIT“** kann der Manager die Tageszeit einstellen, zu der automatisch ein Selbstpasteurisierungszyklus eingeleitet werden soll (Abb. 34).

```
AUTO HEIZZEIT
     00:00
    Änderung
>   Exit
```

Abbildung 34

Hinweis: Dieser Einschaltzeitpunkt für den Selbstpasteurisierungszyklus darf **nur an dem Tag** nach vorne verschoben werden, an dem das Gerät bürstengereinigt wird. Wird der Einschaltzeitpunkt zwischen zwei Bürstenreinigungsterminen vorgestellt, tritt eine Gerätesperre (SOFT LOCK) ein, sofern der neue Einschaltzeitpunkt nicht innerhalb von 24 Std. nach dem des letzten Selbstpasteurisierungszyklus liegt.

Programmierung der „AUTO HEIZZEIT“: Den Cursor mit der AUTO-Taste vor "Änderung" bewegen und die Auswahl mit der KALIBRIER-Taste bestätigen. Auf der Anzeige erscheint daraufhin der aktuelle Einschaltzeitpunkt, mit dem Cursor unter den Stundenziffern (siehe Abb. 35).

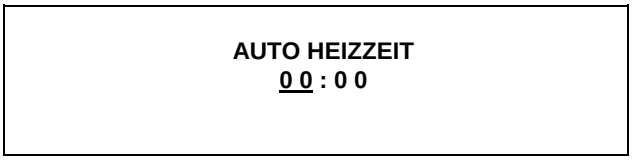


Abbildung 35

Die Stundenziffern mit der AUTO-Taste ❄ bzw. mit der OPTION-(Aroma)-Taste erhöhen bzw. verringern, bis die gewünschte Stunde angezeigt wird. Dann den Cursor mit der KALIBRIER-Taste unter die Minutenziffern setzen. Nach dem Einstellen der Minuten den neuen Einschaltzeitpunkt mit der KALIBRIER-Taste abspeichern und zur „AUTO HEIZZEIT"-Anzeige zurückkehren. Mit der KALIBRIER-Taste zum Menü zurückkehren.

Mithilfe der Option **AUTO START ZEIT** kann der Manager eine Tageszeit eingeben, zu der sich das Gerät automatisch von STANDBY auf AUTO schalten soll. Um zu einem vorprogrammierten Zeitpunkt automatisch auf AUTO zu schalten, muss sich das Gerät in Betriebsart STANDBY befinden, und es darf keine Gerätesperre vorliegen. Die automatische Umschaltung von STANDBY auf AUTO kann auch deaktiviert werden – in diesem Fall muss das Gerät von Hand auf AUTO geschaltet werden (Abb. 36).

Abbildung 36

Aktivierung der „**AUTO START ZEIT"**-Funktion: Mit der AUTO-Taste ❄ den Cursorpfeil vor "Aktiviert" bewegen. Mit der KALIBRIER-Taste zum nächsten Anzeigefenster vorrücken (Abb. 37).

Abbildung 37

Zeitpunkt für den automatischen Wechsel von STANDBY zu AUTO programmieren: Den Cursor mit der AUTO-Taste ❄ zunächst vor das Wort "Änderung" bewegen, dann auf die KALIBRIER-Taste drücken, um zur nächsten Anzeige weiterzurücken (Abb. 38).

Abbildung 38

Die Stundenziffern oberhalb des Cursors mit der AUTO-Taste ❄ bzw. der OPTION-(Aroma)-Taste erhöhen bzw. verringern. Anschließend den Cursor mit der KALIBRIER-Taste nach rechts unter die Minutenziffern setzen und auch dort die gewünschten Einstellungen vornehmen.

Die vorgenommenen Einstellungen mit der KALIBRIER-Taste bestätigen und zum vorigen Anzeigefenster zurückkehren. Hier wird nun der neue Zeitpunkt angezeigt. Durch erneutes Drücken auf die KALIBRIER-Taste erfolgt die Rückkehr zum Menü.

Mit der Option „**STANDBY"** kann die rechte oder linke Geräteseite bei längerer Nichtbenutzung in einen Wartezustand versetzt werden. Hierzu im Menü die Option "STANDBY" auswählen. Den Cursor mit der AUTO-Taste ❄ nach oben auf "LINKS" (Shake-Seite) bzw. auf "RECHTS" (Softeis-Seite") bewegen. Anschließend mit der KALIBRIER-Taste die STANDBY-Funktion für die betreffende Geräteseite aktivieren.

Auf die gleiche Weise kann die STANDBY-Funktion für die andere Geräteseite aktiviert werden (Abb. 39).

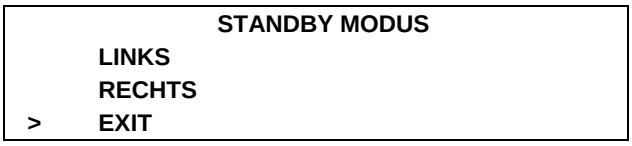


Abbildung 39

STANDBY-Betrieb für eine Geräteseite abschalten: Manager-Menü verlassen und auf AUTO schalten.

Mit der Option **„BÜRSTENREIN. ZYKL.“** kann der Manager einstellen, wie viele Tage maximal zwischen zwei Bürstenreinigungen liegen dürfen. Das Bürstenreinigungs-Intervall darf nur ***nach*** einer erfolgten manuellen Bürstenreinigung verändert werden, aber ***bevor*** das Gerät auf AUTO oder STANDBY geschaltet wird.

Die folgende Meldung erscheint auf dem Display, falls die BÜRSTENREIN. ZYKL.-Option ausgewählt wurde, das Gerät sich aber **nicht** in einem bürstengereinigten Zustand befindet (Abb. 40):

BÜRSTENREIN. ZYKL.
Keine Änder. erlaubt

Beliebige Taste

Abbildung 40

Die Anzahl der TAGE *[in der Displayanzeige unten irrtümlicherweise "STD."]* zwischen zwei Bürstenreinigungsterminen mit der AUTO-Taste ❄ bzw. der OPTION-(Aroma)-Taste erhöhen bzw. verringern. Mit der KALIBRIER-Taste abspeichern und zum Menü zurückkehren. Die Anzahl der auf dem Countdownzähler angezeigten Tage wird automatisch an das neue Intervall angepasst (siehe Abb. 41).

BÜRSTENREIN. ZYKL.
ZEIT 14 STD.

Abbildung 41

[Hinweis auf Druckfehler: "STD" muss "TAGE" heißen.]

Die jeweils geltenden lokalen behördlichen Vorschriften bezüglich der zulässigen Anzahl Tage zwischen den Bürstenreinigungen (Reinigungsintervalle) sind einzuhalten.

Ist die Option **„MIXPEG. ALARMTON“** aktiviert, wird der Bediener mit einem akustischen Warnsignal darauf aufmerksam gemacht, wenn sich im Mixbecken nur noch wenig oder gar kein Mix mehr befindet (MIX LOW bzw. MIX OUT). Nach Auswahl dieser Option erscheint folgendes Anzeigefenster (Abb. 42):

MIXPEG. ALARMTON

> Aktiviert
Deaktiviert

Abbildung 42

Akustischen Warnhinweis deaktivieren: Cursor mit der OPTION-(Aroma)-Taste auf "Deaktiviert" bewegen. Mit der KALIBRIER-Taste bestätigen und zum Menü zurückkehren. Die Symboltasten auf dem Bedienfeld für "Mixpegel niedrig" bzw. "Mix leer" leuchten nach wie vor auf, wenn der Mixpegel sinkt, aber es wird nicht mehr akustisch darauf aufmerksam gemacht.

Aus der Anzeige **„FEHLERBESCHREIBUNG“** geht hervor, ob und auf welcher Geräteseite eine Störung eingetreten ist. Liegt keine Störung vor, erscheint folgende Anzeige (Abb. 43).

FEHLERBESCHREIBUNG
L: KEIN FEHLER
R: KEIN FEHLER

Abbildung 43

Mit der KALIBRIER-Taste die nächste Störung anzeigen lassen bzw. – falls keine vorliegt – zum Menü zurückkehren. Wird zu irgendeinem Zeitpunkt während einer Fehleranzeige die KALIBRIER-Taste betätigt, werden die Anzeigen bei Rückkehr zum Menü gelöscht, sofern die Störungen behoben wurden.

Nachfolgend die verschiedenen Meldungen, die auf dem Display erscheinen können, sowie Erläuterungen zu den Abhilfemaßnahmen:

KEIN FEHLER – Im Gerät wurde keine Störung ermittelt. Nach dieser Meldung erscheint keine weitere Anzeige.

RWK ÜBERLAST ("Rührwerk-Überlastung") – Fest auf den Resetknopf der betreffenden Geräteseite drücken (Seite 7).

HD-ABSCH KPR. ("Hochdruckbedingte Kompressor-Abschaltung") – Netzschalter auf OFF stellen. Das Gerät 5 Minuten lang abkühlen lassen, dann den Netzschalter wieder auf ON stellen und beide Geräteseiten in Betriebsart AUTO neu starten.

BECKEN TEMPF. DEFEKT ("Mixbecken-Temperaturfühler defekt") – Netzschalter auf OFF stellen und Servicetechniker anrufen.

GZYL-TEMPF. DEFEKT ("Gefrierzylinder-Temperaturfühler defekt") – Netzschalter auf OFF stellen und Servicetechniker anrufen.

GLYK-TEMPF. DEFEKT ("Glykol-Temperaturfühler defekt") – Netzschalter auf OFF stellen und defekten Temperaturfühler auswechseln.

Die Option **„STÖRUNGSPROTOKOLL“** enthält Aufzeichnungen über die letzten 40 SOFT LOCK- und HARD LOCK-Gerätesperren, Bürstenreinigungstermine oder abgebrochenen Selbstpasteurisierungszyklen. Die Seiten der einzelnen Anzeigefenster sind in der rechten oberen Ecke nummeriert. Seite 1 dokumentiert stets die unmittelbar zurückliegende Störung (Abb. 44).

Abbildung 44

Aus der 2. Displayzeile geht hervor, wann der Fehler eintrat (Datum/Uhrzeit). Die 3. Displayzeile zeigt an, welche Störung vorliegt bzw. ob eine erfolgreiche Bürstenreinigung stattgefunden hat. Für manche Störungen gibt es mehrere Ursachen. In diesem Fall wird jede Störung in einem eigenen Anzeigefenster dokumentiert.

Mit der AUTO-Taste ❄ bzw. der OPTION-(Aroma)-Taste kann vorwärts bzw. rückwärts geblättert werden. Nachfolgend eine Liste der möglichen Störungsursachen:

Mögliche Störungen zu Beginn eines SP-Zyklus

NETZSCHALTER AUS – Netzschalter steht auf OFF.

AUTO OD. STBY AUS – Gerät war nicht auf AUTO oder STANDBY geschaltet.

MIX OUT FEHLER – Mixbecken leer.

KEIN SPZ-VERSUCH – Der programmierte Einschaltzeitpunkt für den Selbstpasteurisierungszyklus lag zeitlich über 24 Stunden nach dem letzten erfolgreich durchlaufenen Selbstpasteurisierungszyklus.

Mögliche Störungen während eines SP-Zyklus:

HEIZPHASE FEHLER – Die maximal zulässige Zeitspanne für die Heiz-Phase von 90 Minuten wurde überschritten.

KÜHL FEHLER – Die maximal zulässige Zeitspanne für die Kühl-Phase von 120 Minuten wurde überschritten.

GESAMTZEIT FEHLER – Die maximal zulässige Zeitspanne für den gesamten Selbstpasteurisierungszyklus von 4 Stunden wurde überschritten.

BR-TIMEOUT – Gerät war insgesamt mehr Tage hintereinander in Betrieb als im eingestellten Bürstenreinigungs (BR)-Intervall erlaubt.

NETZSCHALTER AUS – Netzschalter wurde während des Selbstpasteurisierungszyklus auf "OFF" (= aus) geschaltet.

STROMAUS IN SPZ – Stromausfall während des Selbstpasteurisierungszyklus.

(L/R) MIX LOW FEHLER – Mixfüllstand im linken bzw. rechten Mixbecken zu niedrig – kein erfolgreicher Selbstpasteurisierungszyklus möglich.

(L/R) RWK-UBERLST IN SPZ – Überlastschutz für den Rührwerkmotor auf der linken bzw. rechten Geräteseite hat während des SP-Zyklus ausgelöst.

(L/R) GZ TEMPF-DEF. – Der Temperaturfühler (Thermistor) des Gefrierzylinders auf der linken bzw. rechten Geräteseite ist defekt.

(L/R) BECKEN-TEMPF DEFEKT – Der Temperaturfühler (Thermistor) des Mixbeckens auf der linken bzw. rechten Geräteseite ist defekt.

(L/R) HP-ABSCH. SPZ – Während des Selbstpasteurisierungszyklus wurde eine hochdruckbedingte Abschaltung auf der linken bzw. rechten Geräteseite ausgelöst.

Mögliche Störungen in Betriebsart "AUTO":

(L/R) BKN>5C nach 4 Std . – Mixtemperatur im linken **bzw.** rechten Mixbecken (BKN) lag länger als 4 Stunden über 5 C°.

(L/R) GZ>5C nach 4 Std . – Mixtemperatur im linken **bzw.** rechten Gefrierzylinder (GZ) lag länger als 4 Stunden über 5 C°.

(L/R) BKN>7C nach 1 Std . – Mixtemperatur im linken **bzw.** rechten Mixbecken lag länger als 1 Stunde über 7 C°.

(L/R) GZ>7C nach 1 Std . – Mixtemperatur im linken **bzw.** rechten Gefrierzylinder lag länger als 1 Stunde über 7 C°.

(L/R) BKN>5C NACH SA – Es kam zu einem Stromausfall, wonach die Mixtemperatur im linken bzw. rechten Mixbecken (BKN) über 5 C° lag.

(L/R) GZ>5C NACH SA – Es kam zu einem Stromausfall, wonach die Mixtemperatur im linken bzw. rechten Gefrierzylinder über 5 C°lag.

(L/R) BKN>15C – Mixtemperatur im linken **bzw.** rechten Mixbecken überschritt 15 C°.

(L/R) GZ>15C – Mixtemperatur im linken **bzw.** rechten Gefrierzylinder überschritt 15 C°.

Aus der Menü-Option **„SPZ ZUSAM'FASSUNG“** geht hervor, wie viele Stunden ("STD.") seit dem letzten Selbstpasteurisierungszyklus (SPZ) verstrichen sind; wie viele Stunden es zurückliegt, dass die Produkttemperatur über 65,6 °C (150 °F) betrug und wie viele Selbstpasteurisierungszyklen das Gerät seit dem letzten Bürstenreinigungstermin ("BR") durchlaufen hat (Abb. 45).

SPZ ZUSAM'FASSUNG	
STD SEIT SPZ	**0**
STD SEIT 65	**0**
SPZ SEIT BR	**0**

Abbildung 45

Die Menü-Option **„SPZ-DATEN“** ermöglicht Einsicht in die Datenprotokolle von bis zu 366 Selbstpasteurisierungszyklen. Die Daten für den jüngst zurückliegenden Selbstpasteurisierungszyklus (SPZ) werden als Erste angezeigt.

Jedes SPZ-Protokoll umfasst 3 Anzeigefenster. Aus der ersten Anzeige ist das Datum (Tag und Monat), der Startzeitpunkt und der Zeitpunkt der Beendigung des SPZ ersichtlich. In der untersten Zeile ist die Nummer des betreffenden SPZ-Protokolls angegeben (Seitenzahl) und ob während des Selbstpasteurisierungszyklus eine Störung auftrat (z.B. „STROM-AUSFALL“ oder „KEIN FEHLER“).

	SELBSTPAST-ZYKL.	
01/01	**02:00**	**05:14**
	KEIN FEHLER	
		1

Abbildung 46

[Achtung: US-amerikanisches Datums- und Zeitngabeformate beachten]

Mit der AUTO-Taste ❄ können Sie die Datenproiokolle nach vorwärts „blättern“, mit der OPTION-(Aroma)-Taste nach rückwärts. (siehe Abb. 46)

Die Temperaturangaben für Mixbecken und Gefrierzylinder der rechten bzw. linken Geräteseite sind aus dem zweiten und dritten Anzeigefeld ersichtlich. Das zweite Anzeigefenster enthält die entsprechenden Temperaturen für die linke („L“) Geräteseite (Abb. 47). Das 3. Anzeigefenster zeigt die Temperaturen für die rechte („R“) Geräteseite (Abb. 48).

In diesen Anzeigefenstern sind in der obersten Displayzeile jeweils die Temperaturen angegeben, die am Ende des Selbstpasteurisierungszyklus im Mixbecken [„H“ für „*Hopper*“] bzw. im Gefrierzylinder [„B“ für „*Barrel*“] aufgezeichnet wurden. Rechts außen in der ersten Displayzeile bezeichnet ein „L“ bzw. ein „R“ die linke bzw. rechte Geräteseite.

Aus den weiteren Displayzeilen lassen sich folgende Angaben ablesen:

„**HEIZ**“ = Gesamtzeit, die das Mixbecken („h“) bzw. der Gefrierzylinder („b“) gebraucht haben, um die Temperatur von 66,1 °C zu erreichen.

„HALT“ = Gesamtdauer, in der im Mixbecken („h“) bzw. im Gefrierzylinder („b“) eine Temperatur von über 65,6 °C aufrechterhalten wurde.

„KÜHL“ = Gesamtdauer, die das Mixbecken („h“) bzw. der Gefrierzylinder („b“) während der Abkühlphase des SPZ eine Temperatur von über 5 °C aufwies.

„PEAK“ = Höchste während des SPZ im Mixbecken („h“) bzw. im Gefrierzylinder („b“) gemessene Temperatur (Spitzenwerte).

z.B.:

H: 40.9		**B: 26.3**		**L**
HEIZ	**HALT**		**KÜHL**	**PEAK**
1:12	**0:49**	**h**	**1:19**	**161.0** [71,5 °C]
0:46	**1:11**	**b**	**0:15**	**169.7** [76,5 °C]

Abbildung 47

H: 38.0		**B: 23.7**		**R**
HEIZ	**HALT**		**KÜHL**	**PEAK**
1:09	**0:52**	**h**	**1:11**	**161.2** [71,8 °C]
0:66	**1:00**	**b**	**0:11**	**169.9** [76,6 °C]

Abbildung 48

Die Zeitangabe unter „HEIZ“ gibt an, wie lange jede Zone (GFZYL oder Mix-BKN) brauchte, um 66,1 °C zu erreichen. Diese Temperatur muss in jeder Zone mindestens

35 Minuten lang aufrechterhalten werden. Darüber hinaus muss jede Zone mindestens 115 Minuten erhitzt werden.

Mit der AUTO-Taste ❄ zum nächsten Anzeigefenster weiterrücken bzw. mit der OPTION-(Aroma)-Taste 🌀 das vorangegangene Anzeigefeld aufrufen.

Trat während des Selbstpasteurisierungszyklus eine Störung ein, wird im 1. Anzeigefenster eine entsprechende Fehlermeldung angezeigt.

Nachfolgend eine Liste der Störungs-Codes, die in der 2. Displayzeile erscheinen können:

- HZ Heiz-Phase dauerte zu lang – Mixtemperatur stieg erreichte nicht innerhalb von 90 Minuten eine Temperatur von über 66,1 °C (151 °F).
- KL Kühl-Phase dauerte zu lang – Mixtemperatur brauchte länger als 120 Minuten, um auf eine Temperatur von unter 5 °C zu sinken (41 °C).
- GZ Gesamtzyklusdauer überschritten. Ein Selbstpasteurisierungszyklus darf nicht länger als 4 Stunden dauern.
- MO "Mix Out" – Zu Beginn oder während des Selbstpasteurisierungszyklus befand sich kein Mix im Mixbecken.
- ML "Mix Low" – Zeitlimit der Heiz- oder Kühl-Phase wurde überschritten und es befand sich kein Produkt mehr im Mixbecken.
- RÜ Überlastung des Rührwerkmotors während des Selbstpasteurisierungszyklus.
- HD Hochdruckbedingte Abschaltung während des Selbstpasteurisierungszyklus
- SA Stromausfall – Aufgrund eines Stromausfalls kam es zu einer Überschreitung des für die Heiz-Phase, die Kühl-Phase oder den Gesamtzyklus zulässigen Zeitlimits. Führte der Stromausfall nicht zum Versagen des Selbstpasteurisierungszyklus, wird dies in der 3. Displayzeile durch ein Sternchen (*) angezeigt.
- NS Netzschalter stand auf "OFF" (aus) – Der Netzschalter wurde während des Selbstpasteurisierungszyklus auf "OFF" gestellt.
- TE Ein Temperaturfühler (Thermistor) hat versagt.
- BD Der Selbstpasteurisierung wurde abgebrochen (Option „BEDIENERABBRUCH“/Service-Menü).
- PD Ein Frontverschluss („*Product Door*“) ist nicht oder nicht fest genug anmontiert.

Die unter Option **„SYSTEMDATEN“** angegebenen Informationen verteilen sich auf drei getrennte Anzeigefenster. Aus dem ersten Anzeigefenster ist die im betreffenden Gerät installierte Steuerungs- und Software-Version ersichtlich (Abb. 49):

SOFTWARE VERSION
SERIES C600 UVC3
VERSION 1.05
> NEXT

Abbildung 49

Mit der KALIBRIER-Taste ⚖ zum nächsten Anzeigefenster (Software-Sprachversion) vorrücken (Abb. 50).

Sprache
[v ...] Deutsch ***[...]***

> NEXT

Abbildung 50

Mit der KALIBRIER-Taste ⚖ zum nächsten Anzeigefenster vorrücken. Aus dieser geht die "Bill of Material" (Materialliste/ B.O.M.) sowie die Seriennummer des Gerätes hervor (Abb. 51). Mit der KALIBRIER-Taste ⚖ zur Menü-Liste zurückkehren.

B.O.M.	**C60233B000**
S/N	**K0000000**
> NEXT	

Abbildung 51

Aus der Menü-Option **"DERZEITIGE BEDINGUNGEN"** lassen sich die aktuellen Produkt-Viskositätswerte für die in Betrieb befindliche Geräteseite sowie die Mixbecken- und Gefrierzylinder-Temperaturen für beide Geräteseiten ersehen. Die Werte in der linken Spalte betreffen die Shake-Seite, die Werte in der rechten Spalte gelten für die Softeis-Seite. Aus der untersten Displayzeile ist die aktuelle Glykoltemperatur ersichtlich (Abb. 52).

VISK	**0**	**0.0**
BECKEN	**5**	**5**
GLYCOL		**5**

[Temperaturangaben - hier in °F]

Abbildung 52

"DERZEITIGE BEDINGUNGEN" ist die einzige Menüanzeige-Option, von der aus die Sensortasten auf der rechten und linken Hälfte des Bedienfeldes jeweils ihre übliche Bedienfunktion beibehalten. Solange sich diese Anzeige auf dem Display befindet, sind die Tasten nicht erleuchtet, d.h. es können Shakes abgezapft werden und alle Sensortasten funktionieren normal. Diese Anzeige-Option sollte demnach verwendet werden, wenn Sie das Menü nicht verlassen wollen, aber ein Shake abgezapft werden muss. Mit der KALIBRIER-Taste die „DERZEIT. BEDINGUNGEN“-Anzeige verlassen und zum Menü zurückkehren.

Shakeabgabe ohne Sirup

Ab Software-Version 1.04 können auch nicht-aromatisierte Shakes abgezapft werden. Hierzu wird auf der linken Geräteseite die MIXPUMPEN-Taste gedrückt.

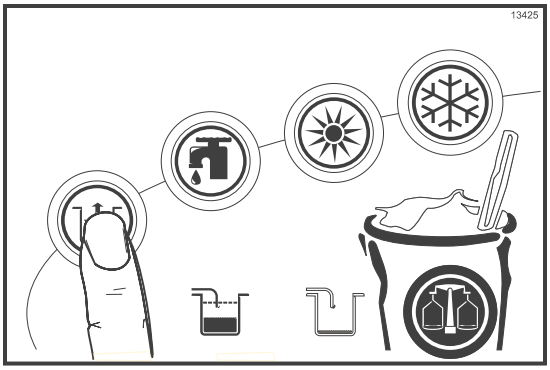


Abbildung 53

Es erscheint daraufhin auf dem Display folgende Anzeige:

SIRUPFREIE PORTION
> JA
NEIN

Abbildung 54

Auf die KALIBRIER-Taste drücken. Das Mixpumpen-Symbol für die linke Geräteseite leuchtet auf und unmittelbar danach wird sofort ein Produkt ohne Sirup (Aroma) abgegeben. Sobald der pyroelektrische Sensor registriert, dass der Becher voll ist, wird der Zapfvorgang beendet und das Mixpumpen-Symbol erlischt. Die Abgabe des nicht-aromatisierten Produktes kann auch jederzeit durch erneutes Drücken auf die MIXPUMPEN-Taste beendet werden.

Hinweis: Zum Löschen der Displayanzeige „SIRUP-FREIE PORTION“ erst den Cursor mit der OPTION-(Aroma)-Taste auf „NEIN“ bewegen und dann die KALIBRIER-Taste betätigen.

Abschnitt 5 Betriebsanweisungen

Falls Sie das Gerät zum ersten Mal zerlegen bzw. eine Anleitung benötigen, wie es in den Zustand gebracht wird, in dem es sich zu Beginn der nachfolgend beschriebenen Inbetriebnahme-Anleitungen befindet, lesen Sie bitte zunächst die Hinweise ab Seite 58) ("Geräteteile ausbauen“).

Inbetriebnahme

Gefrierzylinder zusammenbauen – Shake-Seite

Vergewissern, dass der Netzschalter auf "OFF" steht (= Aus). Bei Nichtbeachtung besteht hohe Verletzungsgefahr aufgrund beweglicher Maschinenteile.

Ablagetablett mit den Shake-Teilen bereithalten:

Schritt 1

Vor dem Einbau der Antriebswelle des Shake-Rührwerks die Rille auf der Welle schmieren. Die Hohldichtung der Antriebswelle über das schmale Ende der Welle streifen und in die Rille gleiten lassen. Den Innenteil der Hohldichtung reichlich einfetten, ebenso deren abgeflachtes Ende, das mit der rückwärtigen Lagerschale in Kontakt kommt. Die Welle selbst gleichmäßig einfetten. Das vierkantige Wellenende NICHT SCHMIEREN! (Abb. 55).

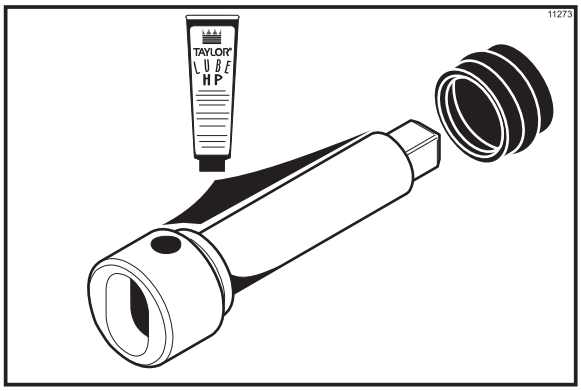


Abbildung 55

Hinweis: Nur ein zugelassenes, lebensmitteltaugliches Schmierfett verwenden (z.B. Taylor Lube HP).

Hinweis: Um sicherzustellen, dass hinten aus dem Gefrierzylinder kein Mix ausdringt, muss der Mittelteil der Hohldichtung nach außen gewölbt (konvex) sein. Ist die Dichtung in der Mitte nach innen gewölbt, muss sie umgedreht werden (Abb. 56).

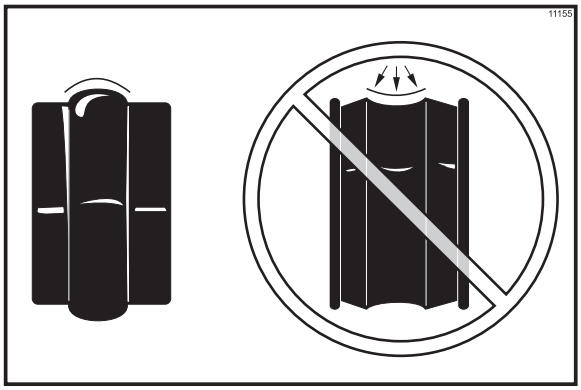


Abbildung 56

Schritt 2

Die Antriebswelle des Shake-Rührwerks durch die rückwärtige Lagerschale in den Gefrierzylinder hineinschieben. Das vierkantige Ende muss fest in die Antriebskupplung eingreifen. Die Antriebswelle darf dabei nicht verkanten (Abb. 57).

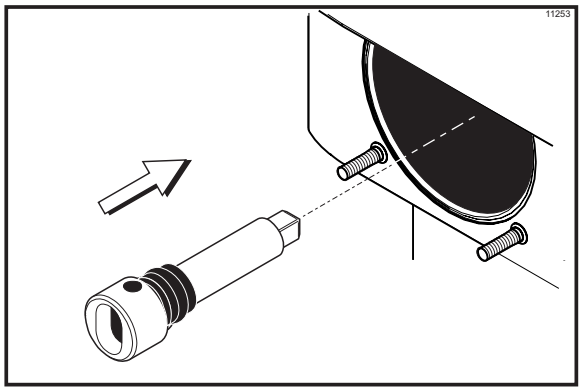


Abbildung 57

Schritt 3

Schabemesser auf Scharten oder Verschleißerscheinungen kontrollieren. Bei Beschädigung Schabemesser auswechseln.

Hinweis: Die Schabemesser auf der Shake-Seite müssen alle 6 Monate ersetzt werden.

Schritt 4

Sind die Schabemesser einwandfrei in Ordnung, werden sie auf die Haltestifte aufgesteckt (Abb. 58).

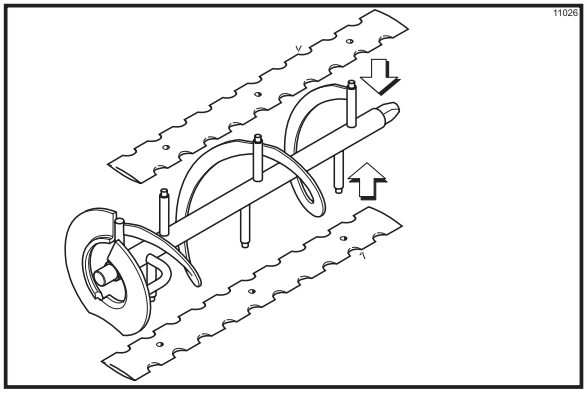


Abbildung 58

Hinweis: Die Haltestifte müssen passgenau in die Öffnungen auf den Schabemessern eingreifen, sonst besteht die Gefahr eines Geräteschadens.

Schritt 5

Die Schabemesser auf dem Rührwerk festhalten und das Rührwerk in den Gefrierzylinder hineinschieben. Das Antriebswellenende muss fest in die Wellenöffnung eingreifen (Abb. 59).

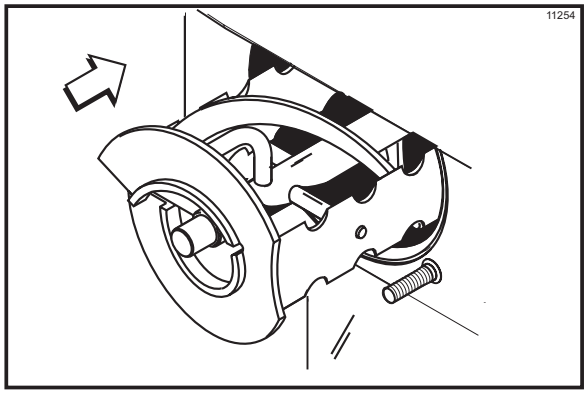


Abbildung 59

Hinweis: Wenn das Rührwerk korrekt eingesetzt ist, ragt es vorne nicht aus dem Gefrierzylinder heraus.

Schritt 6

Zapfventil/Spindelquirl-Einheit zusammenbauen. Die Runddichtringe für das Zapfventil auf Einrisse, Scharten etc. kontrollieren und bei Beschädigung auswechseln. Sind die beiden Runddichtringe in gutem Zustand, werden sie in die Rillen auf dem Zapfventil eingesetzt und geschmiert (Abb. 60).

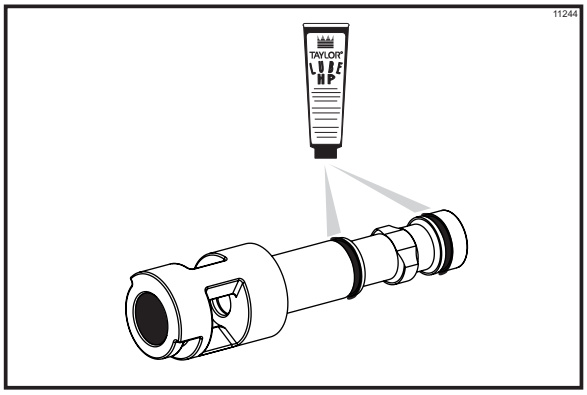


Abbildung 60

Schritt 7

Die Dichtung auf dem Schaft des Spindelquirls außen herum einfetten. Die hohlen Enden der Dichtung mit Schmierfett füllen (Abb. 61).

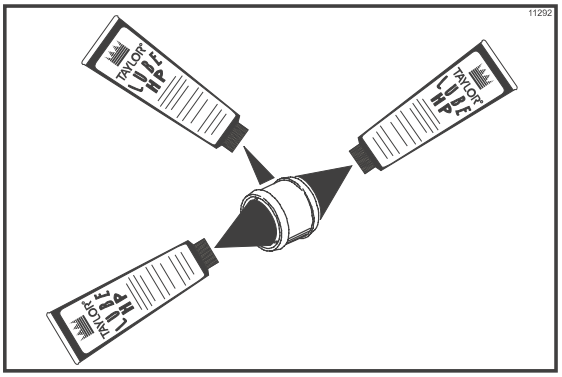


Abbildung 61

Schritt 8

Die Spindelschaft-Dichtung soweit wie es geht unten in das Zapfventil einführen. Die Dichtung muss in die Rille im Inneren des Ventils gleiten.

Wichtig: Vergewissern, ob die Spindelschaft-Dichtung einwandfrei in der Rille liegt. Falls diese Dichtung fehlt, beschädigt oder nicht richtig installiert ist, wird es später oben aus dem Zapfventil lecken (Abb. 62).

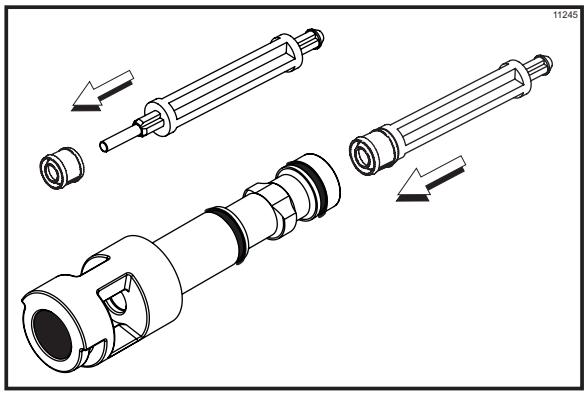


Abbildung 62

Schritt 9

Das schmale (runde) Ende des Spindelaufnehmers schmieren (Abb. 63).

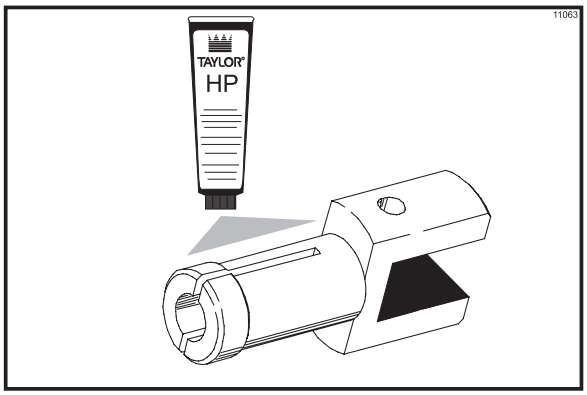


Abbildung 63

Schritt 10

Den Spindelaufnehmer am geschlitzten Ende zusammendrücken und durch die Metallöffnung des Zapfventils schieben, bis er einrastet (Abb. 64).

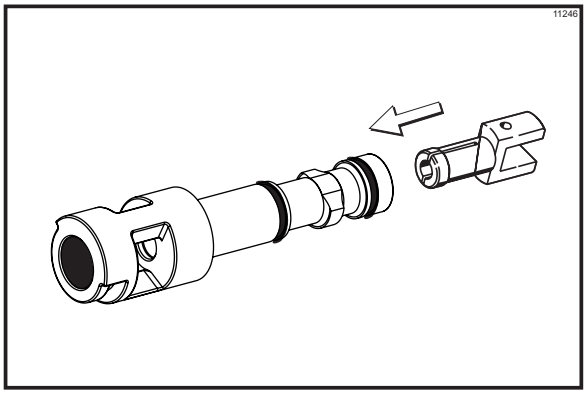


Abbildung 64

Schritt 11

Zapfventil/Spindeleinheit wie unten dargestellt im Frontverschluss installieren (Abb. 65).

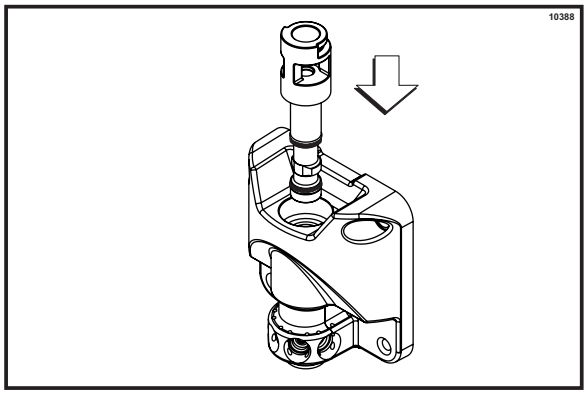


Abbildung 65

Schritt 12

Den Dichtungsring in die Rille auf der Rückseite des Frontverschlusses einsetzen. Diesen Runddichtung NICHT schmieren! Das vordere Lager außen herum schmieren und dann in die Frontverschluss-Nabe stecken.

Hinweis: Falls erforderlich, im oberen Teil des Frontverschluss-Dichtrings auf die Positionen "10 Uhr" und "2 Uhr" jeweils punktförmig etwas Schmierfett auftupfen, um den Dichtring zu fixieren.

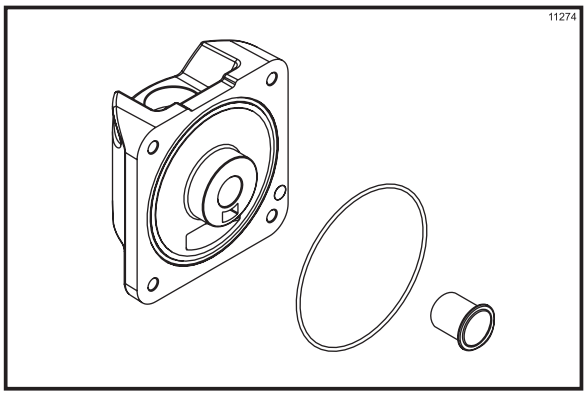


Abbildung 66

Schritt 13

Den Frontverschluss auf die vier Haltebolzen vor dem Gefrierzylinder aufstecken. Das Oberteil des Zapfventils an der Ventilhalterung ausrichten. Die Handschrauben aufsetzen (die beiden kürzeren unten) und über Kreuz gleichmäßig – **aber nicht zu fest !** – anziehen, bis der Frontverschluss dicht anliegt.

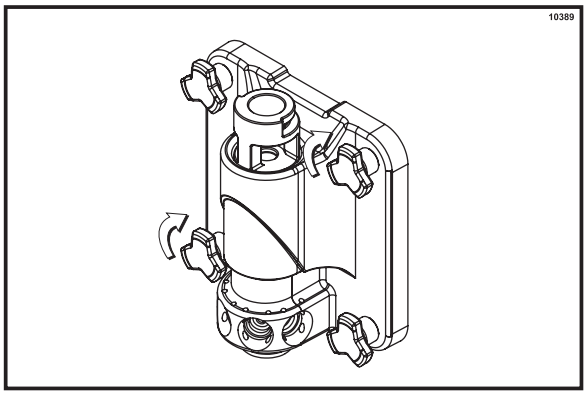


Abbildung 67

Schritt 14

Spindelschaft bis zur Rille schmieren (Abb. 68).

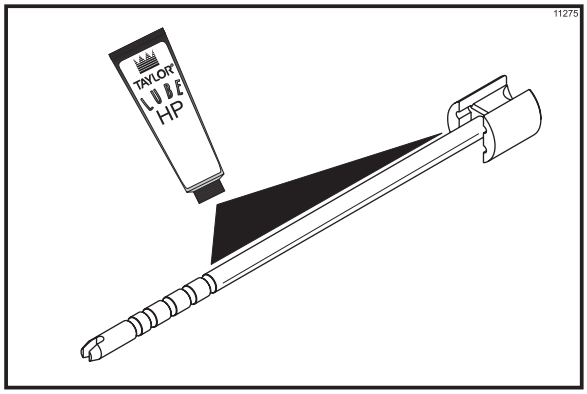


Abbildung 68

Schritt 15

Den Schaft des Spindelquirls durch den Spindelaufnehmer und durch das Zapfventil hindurch schieben, bis das Ende des Schaftes oben am Zapfventil zum Vorschein kommt. Unten muss der Spindelquirl im Spindelaufnehmer eingreifen und bündig mit diesem abschließen. Nur dann kann der Schaft des Spindelquirls weit genug nach oben angehoben werden, um dort in die Spindelkupplung einzugreifen (Abb. 69).

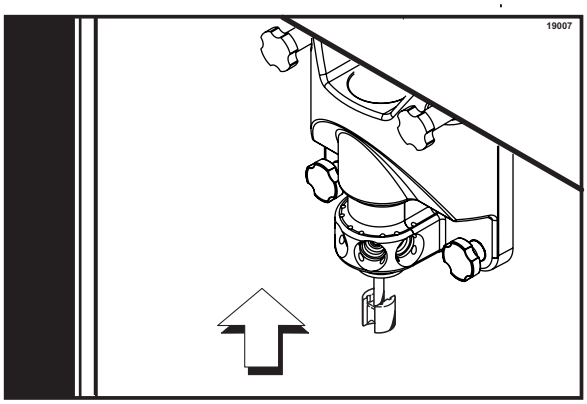


Abbildung 69

Schritt 16

Den Haltekragen an der Spindelkupplung anheben und den Spindelschaft in den Hohlraum der Kupplung hineinschieben, bis der Kragen in die Feststellposition fallen kann (Abb. 70).

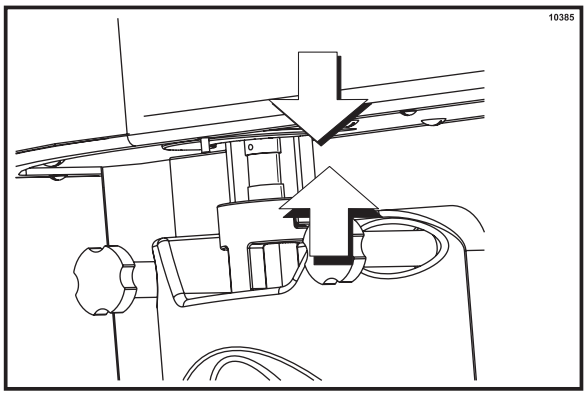


Abbildung 70

Schritt 17

Reduzieraufsatz auf den Frontverschluss-Auslass aufstecken und die Sirupventil-Haltebügel einsetzen (siehe Abb. 71).

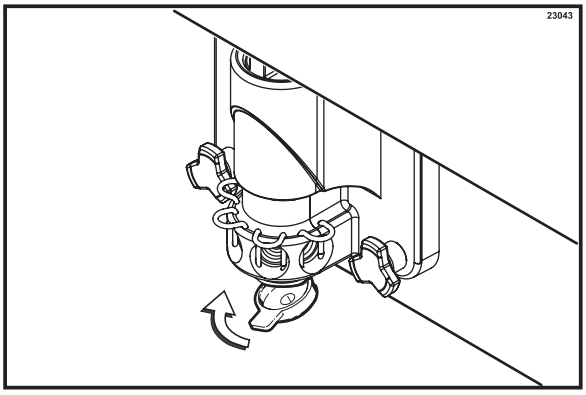


Abbildung 71

Gefrierzylinder zusammenbauen – Softeis-Seite

Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter auf "OFF" steht (= das Gerät abgeschaltet ist.) Bei Nichtbeachtung besteht hohe Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile.

Ablagetablett mit den Einbauteilen für die Softeis-Seite des Gerätes bereithalten.

Schritt 1

Vor dem Einbau der Antriebswelle des Softeis-Rührwerks die Rille auf der Welle schmieren. Die Hohldichtung der Antriebswelle über das schmale Ende der Welle streifen und in die Rille gleiten lassen. Den Innenteil der Hohldichtung reichlich einfetten, ebenso deren abgeflachtes Ende, das mit der rückwärtigen Lagerschale in Kontakt kommt. Die Welle selbst gleichmäßig einfetten. Das sechskantige Wellenende NICHT SCHMIEREN! (Abb. 72).

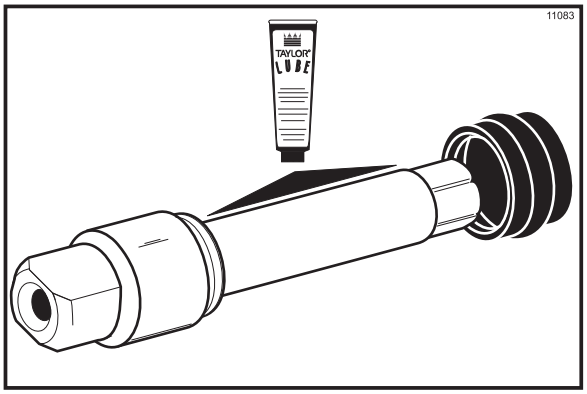


Abbildung 72

Hinweis: Nur ein zugelassenes, lebensmitteltaugliches Schmiermittel verwenden (z.B. "Taylor Lube HP").

Hinweis: Um sicherzustellen, dass hinten aus dem Gefrierzylinder kein Mix ausdringt, muss der Mittelteil der Hohldichtung nach außen gewölbt (konvex) sein. Ist die Dichtung in der Mitte nach innen gewölbt, muss sie umgedreht werden (Abb. 73).

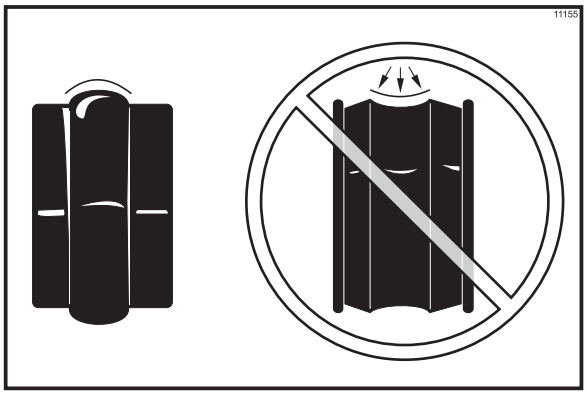


Abbildung 73

Schritt 2

Die Antriebswelle des Shake-Rührwerks durch die rückwärtige Lagerschale in den Gefrierzylinder hineinschieben, bis das sechskantige Ende fest in die Antriebskupplung eingreift (Abb. 74).

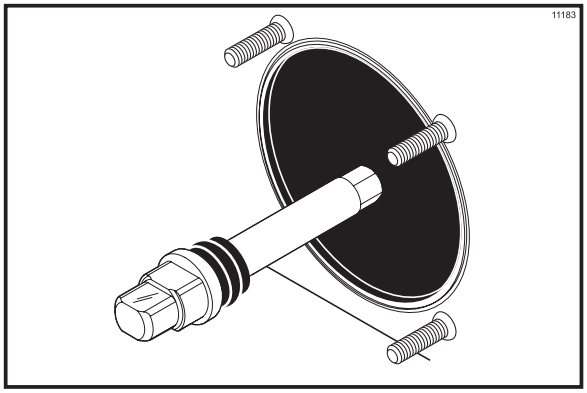


Abbildung 74

HÖCHSTE VORSICHT ist geboten bei der Handhabung des Rührwerks – die Schabemesser sind sehr scharf und können schwere Schnittverletzungen verursachen!

Schritt 3

Die Schabemesser vor dem Aufstecken auf das Rührwerk auf Scharten oder Verschleißerscheinungen kontrollieren. Bei Beschädigung oder Abnutzung müssen beide Schabemesser ausgewechselt werden.

Schritt 4

Sind die Schabemesser einwandfrei in Ordnung, die Halteclips auf die Schabemesser aufstecken. Das rückwärtige Schabemesser auf den hinteren Rührwerk-Haltestift legen (Abb. 75).

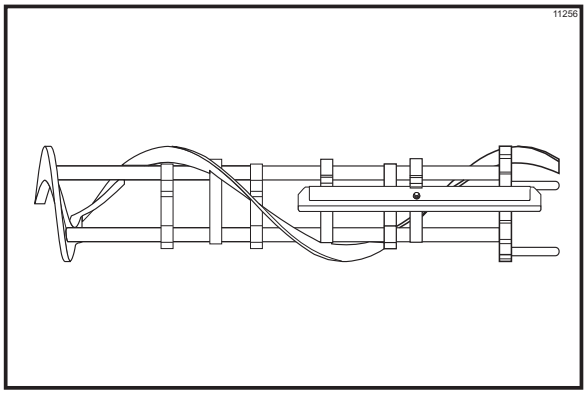


Abbildung 75

Hinweis: Die Schabemesser auf der Softeis-Seite müssen alle 3 Monate ersetzt werden.

Hinweis: Der Haltestift muss passgenau in die Öffnung auf dem Schabemesser eingreifen, andernfalls besteht die Gefahr eines kostenaufwändigen Geräteschadens.

Schritt 5

Das hintere Schabemesser auf dem Rührwerk festhalten und das Rührwerk zur Hälfte in den Gefrierzylinder hineinschieben. Dann das vordere Schabemesser auf den vorderen Haltestift stecken (Abb. 76).

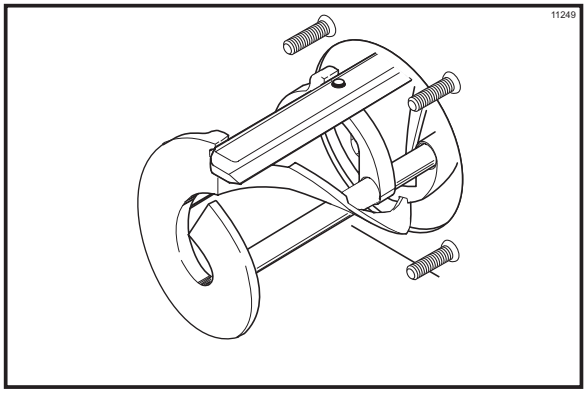


Abbildung 76

Schritt 6

Die beiden halbkreisförmigen Backen auf das Rührwerk aufstecken (Abb. 77).

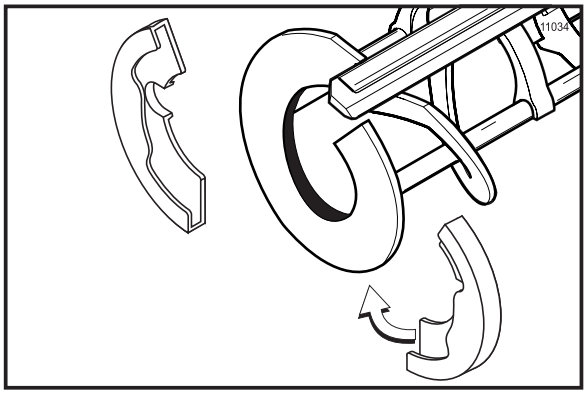


Abbildung 77

Schritt 7

Nun das Rührwerk vollständig in den Gefrierzylinder hineinschieben.

Kontrollieren, ob das Rührwerk genau über der Antriebswelle positioniert ist – hierzu das Rührwerk etwas drehen, bis es richtig sitzt. Wenn das Rührwerk korrekt installiert ist, ragt es vorne nicht aus dem Gefrierzylinder heraus (Abb. 78).

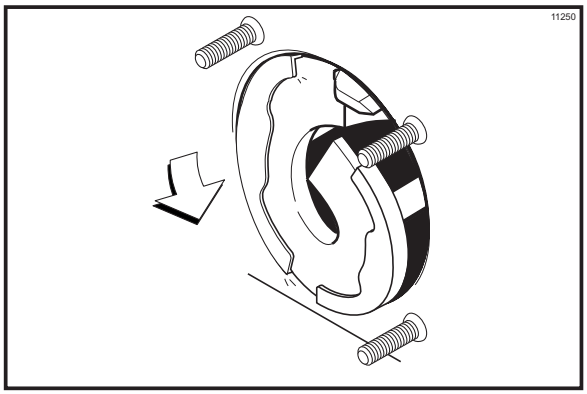


Abbildung 78

Schritt 8

Zapfventil einbauen: Zunächst die drei Runddichtringe in die Rillen auf dem Zapfventil einsetzen und schmieren (Abb. 79).

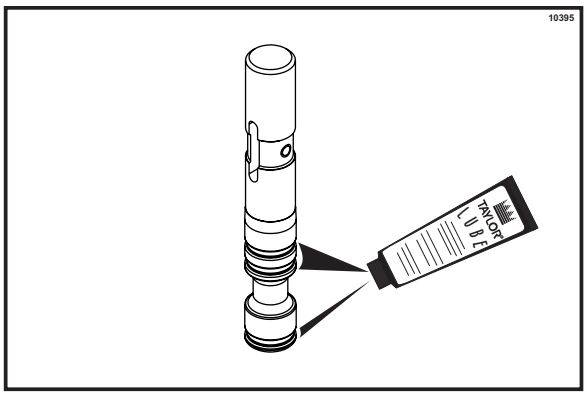


Abbildung 79

Schritt 9

Die Innenseiten der Ventilkammer oben im Frontverschluss leicht schmieren (Abb. 80).

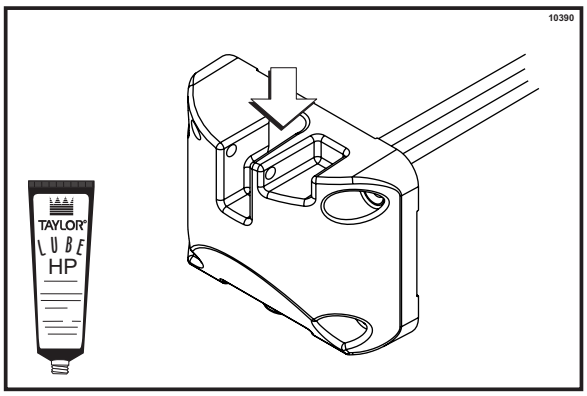


Abbildung 80

Schritt 10

Das Zapfventil von oben einschieben, mit dem Zapfhebel-Schlitz nach vorne (Abb. 81).

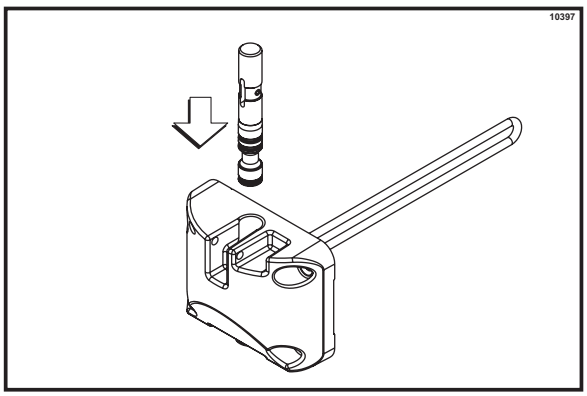


Abbildung 81

Schritt 11

Frontverschluss zusammenbauen: Den Dichtungsring in die Rille hinten am Frontverschluss einsetzen. Die vordere Lagerhülse über die U-Stange schieben – das geflanschte Ende der Lagerhülse muss am Frontverschluss anliegen. Dichtungsring und Lagerhülse NICHT SCHMIEREN! (Abb. 82).

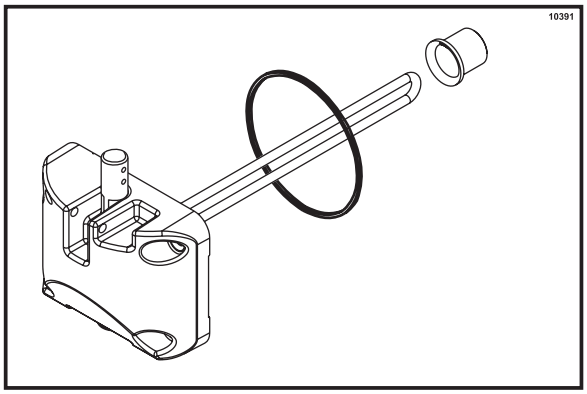


Abbildung 82

Schritt 12

Frontverschluss anmontieren: Die U-Stange durch das Rührwerk in den Gefrierzylinder hineinschieben. Den Frontverschluss auf die Haltebolzen setzen und die vier Handschrauben über Kreuz anziehen, bis der Frontverschluss dicht anliegt (Abb. 83).

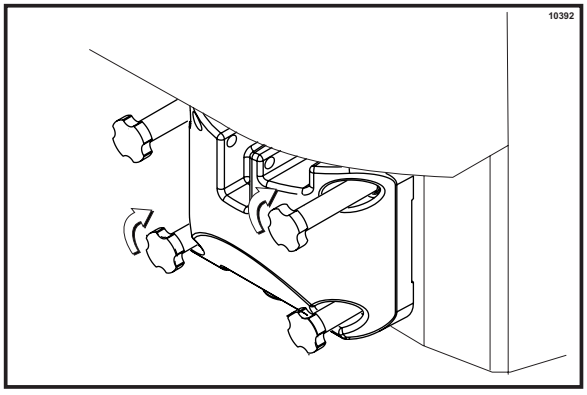


Abbildung 83

Schritt 13

Zapfhebel installieren: Das gegabelte Ende des Zapfhebels in den Zapfventil-Schlitz hineinschieben und mit dem Drehzapfen sichern (Abb. 84).

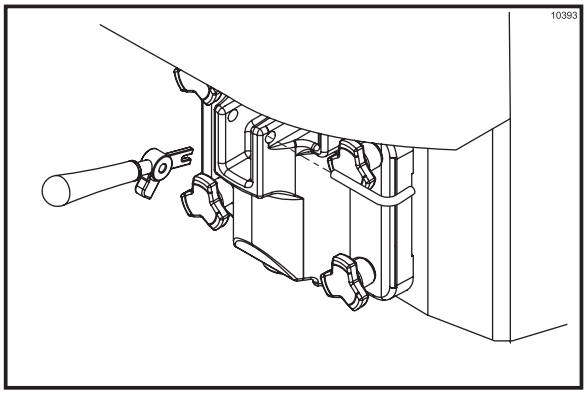


Abbildung 84

Hinweis: Die Softeis-Seite verfügt über einen justierbaren Zapfhebel, der eine optimale Portionierung sowie eine gleichmäßig hohe Produktqualität gewährleistet sowie Kosten sparen hilft. Der Zapfhebel muss auf eine Durchflussrate von 142-213 g Produktgewicht pro 10 Sek. justiert sein. Durchflussrate ERHÖHEN: Stellschraube nach RECHTS drehen. Durchflussrate VERRINGERN: Stellschraube nach LINKS drehen.

Schritt 14

Die lange Leckschale in die dafür vorgesehene Öffnung vorne am Gerät oberhalb der Toppingwannen einschieben (Abb. 85).

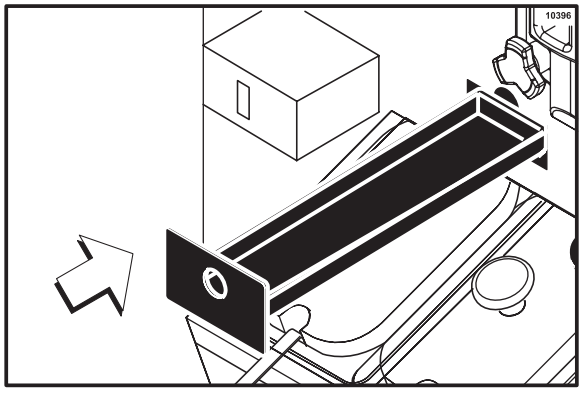


Abbildung 85

Schritt 15

Die beiden kürzeren Leckschalen in die jeweils vorgesehenen Öffnungen in die Geräterückwand hineinschieben. Die beiden Leckschalen mit den Eckkerben in die rechte und linke Geräteseitenwand hineinschieben (Abb. 86).

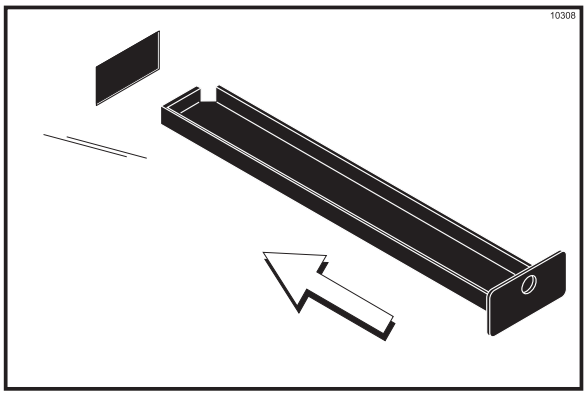


Abbildung 86

Schritt 16

Vordere Leckwanne und Spritzgitter unterhalb der Zapfauslässe einsetzen (Abb. 87).

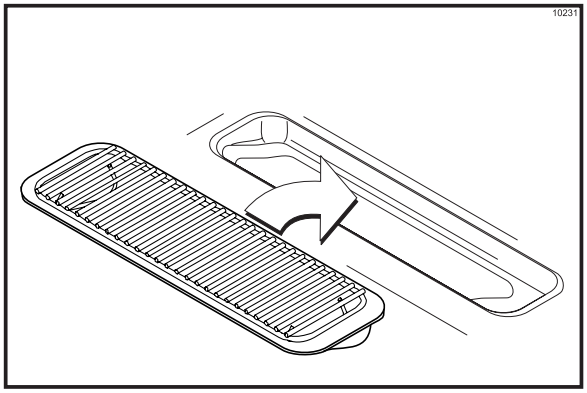


Abbildung 87

Mixpumpe zusammenbauen

Schritt 1

Gummiteile der Mixpumpe kontrollieren. Die Passringe und Runddichtringe müssen 100 % in Ordnung sein, damit die Pumpe und das gesamte Gerät einwandfrei funktionieren. Sollten diese Teile Beschädigungen aufweisen – z.B. Einschnitte/Risse, Kerben, Löcher etc. – können sie ihre Funktion nicht erfüllen.

Beschädigte Teile müssen umgehend weggeworfen und durch neue ersetzt werden.

Schritt 2

Kolben montieren: Den roten Runddichtung in die Rille auf dem Kolben streifen. Den Runddichtring NICHT SCHMIEREN! (Abb. 88).

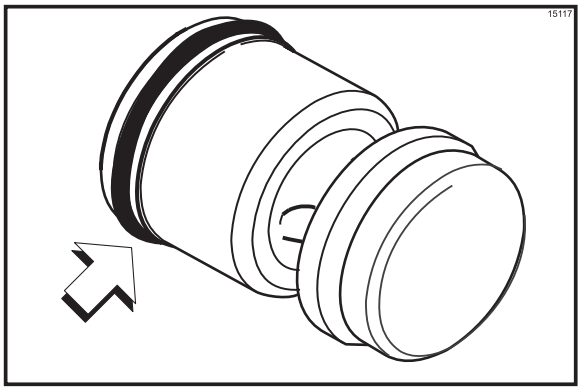


Abbildung 88

Schritt 3

Innenwände des Pumpenzylinders hauchdünn schmieren (an dem Ende mit den Bohrungen für den Haltestift) (Abb. 89).

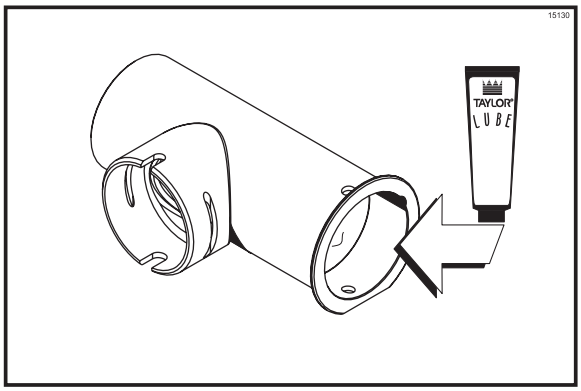


Abbildung 89

Schritt 4

Den Kolben in den Pumpenzylinder hineinschieben – in das Ende mit den Bohrungen für den Haltestift (Abb. 90).

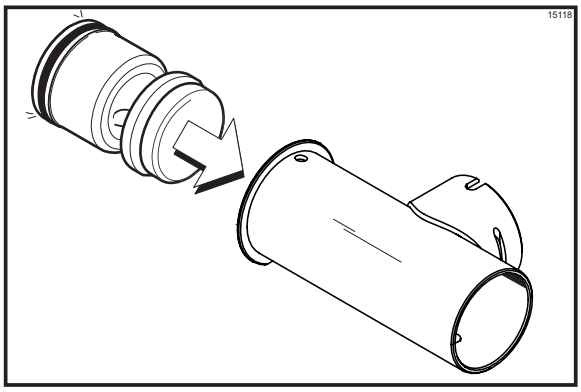


Abbildung 90

Schritt 5

Ventilkappe montieren: Den roten Runddichtring in die Rille auf der Ventilkappe einsetzen. Den Runddichtring NICHT SCHMIEREN! (Abb. 91).

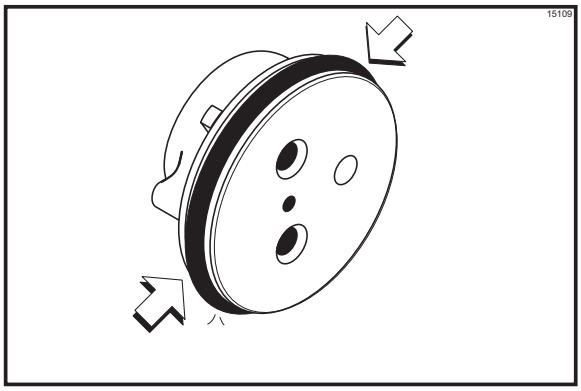


Abbildung 91

Schritt 6

Die Pumpenventildichtung in die Öffnung in der Kappe stecken. Die Dichtung NICHT SCHMIEREN! (Abb. 92).

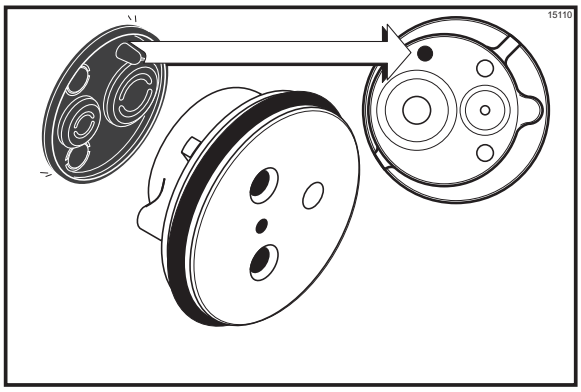


Abbildung 92

Schritt 7

Die Ventilkappe in die Öffnung der Mix-Einlassarmatur stecken (Abb. 93).

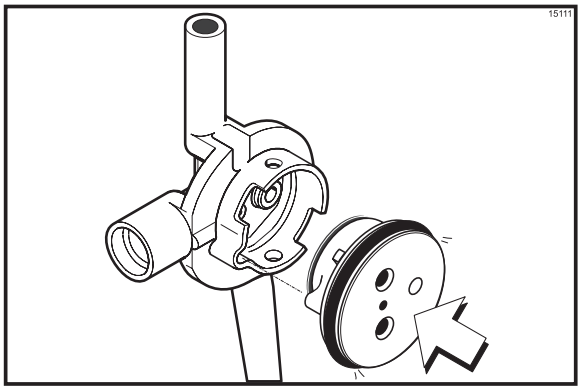


Abbildung 93

Schritt 8

Die komplett montierte Mix-Einlassarmatur in den Pumpenzylinder hineinschieben (Abb. 94).

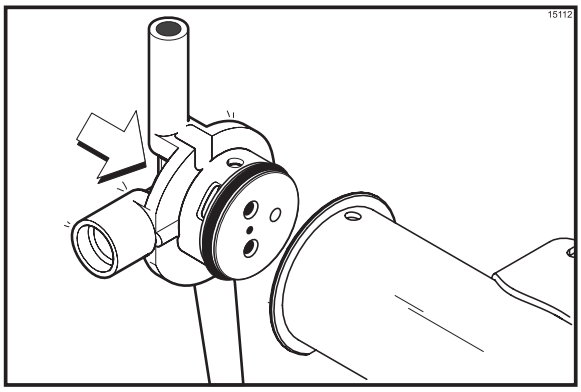


Abbildung 94

Hinweis: Das Adapterstück der Einlassarmatur muss an der Kerbe am Ende des Pumpenzylinders ausgerichtet werden.

Schritt 9

Pumpenteile fixieren: Hierzu den Haltestift durch die Querbohrungen hindurch stecken (Abb. 95).

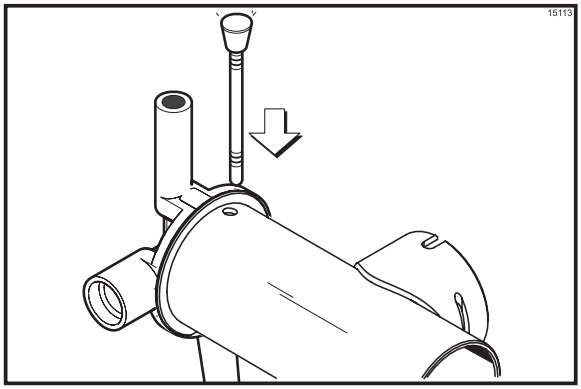


Abbildung 95

Hinweis: Der Kopfteil des Haltestiftes muss nach dem Einbau auf der Pumpe oben liegen.

Schritt 10

Das Mix-Zufuhrrohr montieren. Den Passring in die Rille auf dem Zufuhrrohr einsetzen (Abb. 96).

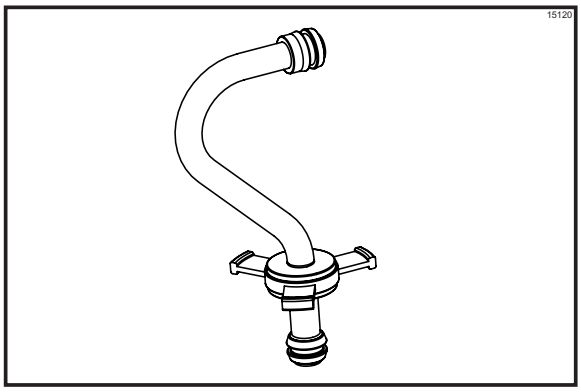


Abbildung 96

Schritt 11

Auf die beiden Enden des Mix-Zufuhrrohrs jeweils einen roten Runddichtring aufstreifen und sorgfältig schmieren (Abb. 97).

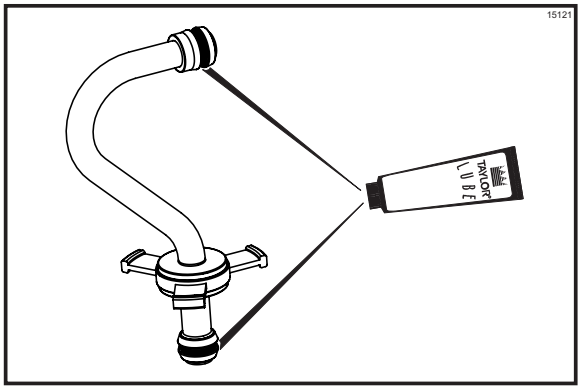


Abbildung 97

Schritt 12

Die Pumpeneinheit, die Haltemanschette, den Federsplint und den Mixrührer zum Desinfizieren auf den Boden des Mixbeckens legen (Abb. 98).

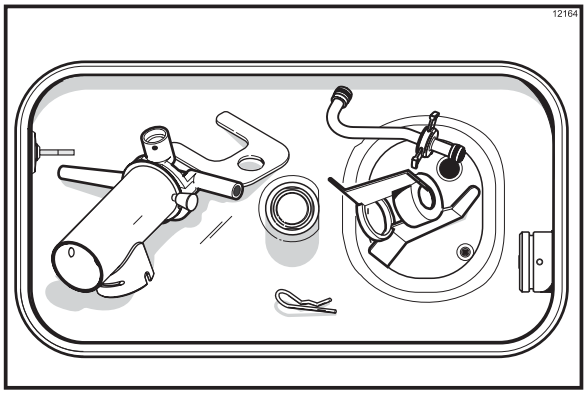


Abbildung 98

Schritt 13

Den großen schwarzen Runddichtring und die beiden kleineren schwarzen Runddichtringe in die Rillen auf der Antriebswelle einsetzen. Runddichtringe und Antriebswelle sorgfältig schmieren. Das sechskantige Ende der Welle jedoch NICHT SCHMIEREN! (Abb. 99)

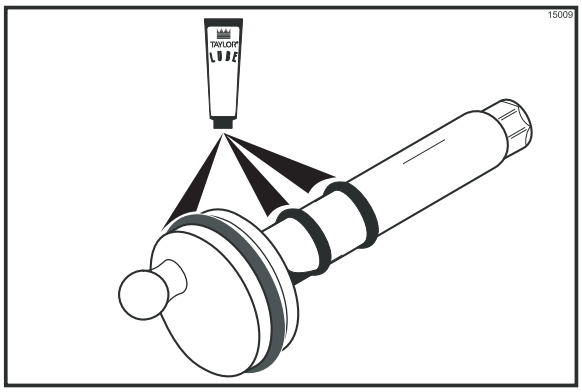


Abbildung 99

Schritt 14

Das sechskantige Ende der Antriebswelle in die Nabe in der Rückwand des Mixbeckens einschieben (Abb. 100).

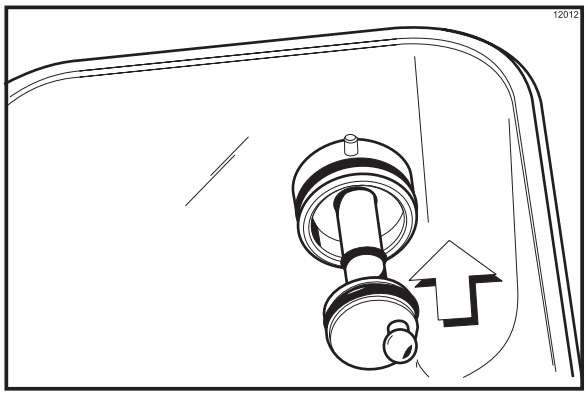


Abbildung 100

Hinweis: Die Pumpe lässt sich leichter einbauen, wenn Sie die Kugelkurbel an der Antriebswelle in die ”3-Uhr-Position” drehen.

Desinfizieren – Shake-Seite

Schritt 1

9,5 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.*

Schritt 2

Die Sirupauslässe im Frontverschluss mit Auslass-Verschlussstopfenn verschließen (Abb. 101).

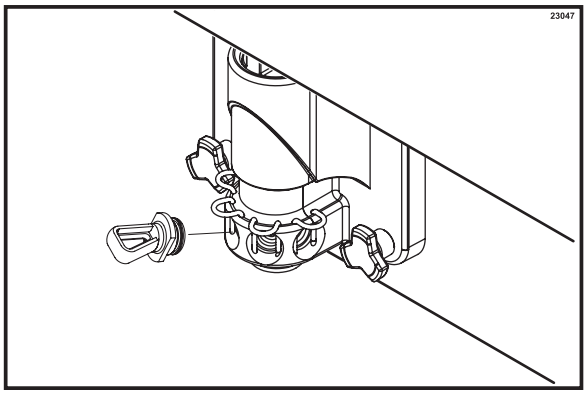


Abbildung 101

Schritt 3

Die Desinfektionslösung über alle Teile im Mixbecken gießen und in den Gefrierzylinder laufen lassen.

Hinweis: Das Mixbecken und die dazugehörigen Teile sind nun keimfrei. Nur mit einwandfrei sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

Schritt 4

Weitere 15,2 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 5

Luft/Mix-Pumpe in der Rückwand des Mixbeckens installieren. Um die Pumpe richtig auf der Antriebsnabe zu positionieren, wird der Führungsschlitz im Kolben mit dem Kurbelstück an der Antriebswelle ausgerichtet. Um die Pumpe in dieser Stellung zu fixieren, die Haltemanschette über den Pumpenansatz streifen. Die Manschette muss genau in die Rillen passen (Abb. 102).

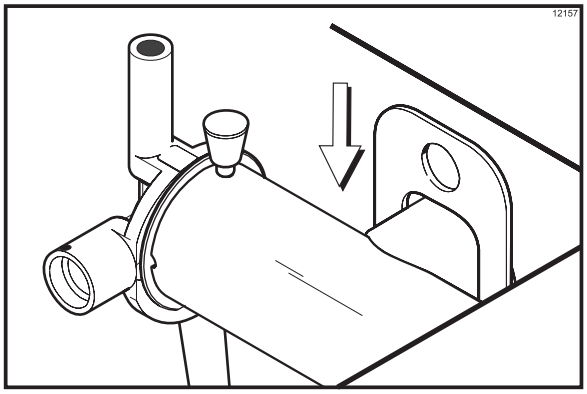


Abbildung 102

Schritt 6

ACHTUNG!

Das pumpenseitige Ende des Mix-Zufuhrrohrs anmontieren und mit dem Federsplint sichern. Bei Nichtbeachtung kann es passieren, dass der Bediener mit Desinfektionsmittel bespritzt wird.

Schritt 7

Mit der weißen Mixbecken-Bürste die Mixfüllstandsfühler, das Mixbecken, die Mix-Einlassöffnung, die Außenflächen des Mixrührer-Antriebswellengehäuses, den Mixrührer selbst, die Luft/Mix-Pumpe, die Haltemanschette, das Mix-Zufuhrrohr und den Federsplint gründlich sauberbürsten.

Schritt 8

Die 15,2 l Desinfektionslösung in das Mixbecken gießen. Die Flüssigkeit muss bis etwa 2,5 cm an den oberen Beckenrand reichen.

Schritt 9

Mit der weißen Mixbecken-Bürste alle zugänglichen Mixbeckenbereiche reinigen. Vor dem nächsten Arbeitsschritt mindestens fünf Minuten abwarten.

Schritt 10

Netzschalter auf "ON" stellen ("ein").

Schritt 11

Auf die SPÜL-Taste drücken. Die Reinigungslösung im Gefrierzylinder umspült nun sämtliche Teile im Gefrierzylinder (Abb. 103).

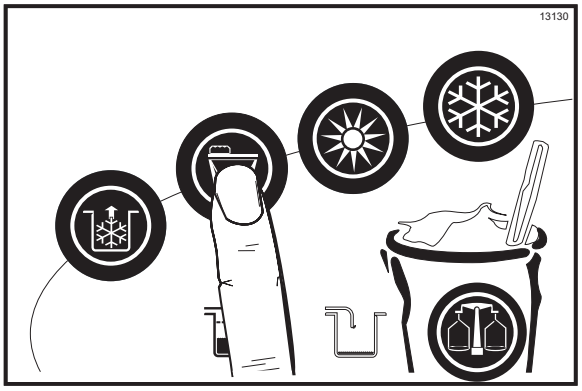


Abbildung 103

Schritt 12

Einen Eimer unter den Frontverschluss-Auslass stellen und das Zapfventil 6-mal öffnen und schließen.

Schritt 13

Die MIXPUMPEN-Taste betätigen, um die Luft/ Mix-Pumpe innen sowie das Mix-Zufuhrrohr zu desinfizieren.

Schritt 14

Das Zapfventil öffnen und die Desinfektionslösung restlos aus dem Gerät ablassen.

Schritt 15

Auf die SPÜL-Taste und die MIXPUMPEN-Taste drücken, um den Spül- und Pump-Vorgang zu beenden und das Zapfventil zu schließen (Abb. 104).

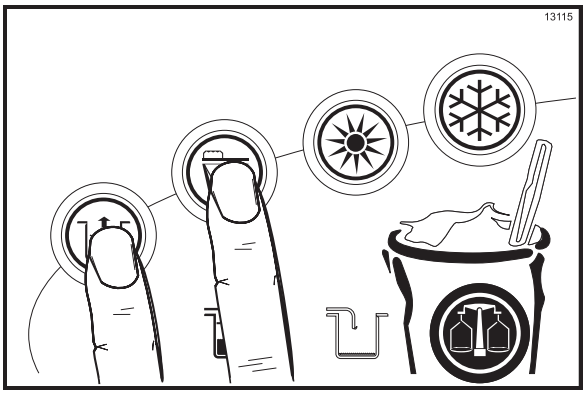


Abbildung 104

Hinweis: Nur mit einwandfrei sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

Schritt 16

Den Mixrührer auf das Mixrührer-Antriebsgehäuse setzen (Abb. 105).

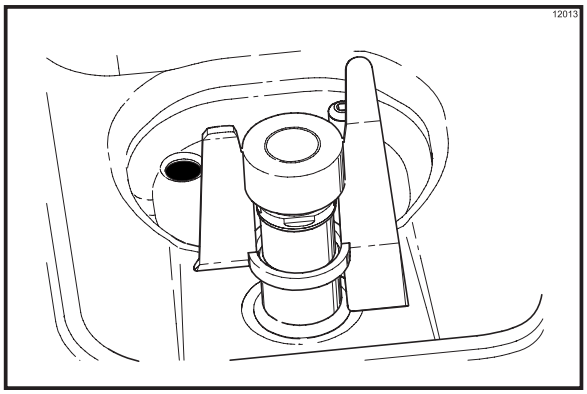


Abbildung 105

Hinweis: Sollte der Mixrührer während des normalen Betriebs aussetzen – Mixrührer **mit desinfizierten Händen** vom Antriebswellengehäuse abnehmen und mit Desinfektionslösung sauberbürsten. Anschließend wieder auf das Antriebsgehäuse setzen.

Schritt 17

Den Federsplint von der Pumpe abnehmen. Das Mix-Zufuhrrohr in einer Ecke des Mixbeckens abstellen. Den Federsplint im Pumpen-Auslassstutzen fixieren.

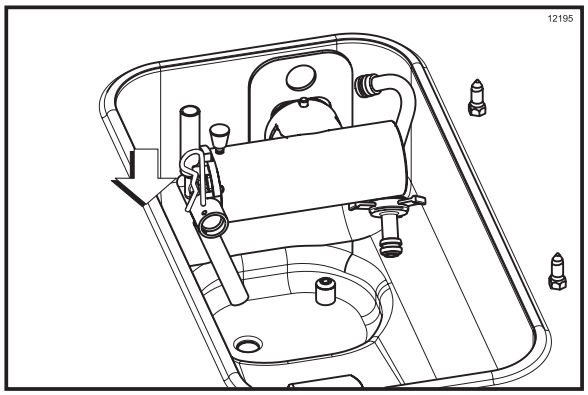


Abbildung 106

Schritt 18

Reduzieraufsatz und Sirupauslass-Verschlussstopfen entfernen.

Schritt 19

Mit einer kleinen Menge Desinfektionslösung zum Gerät zurückkehren. Einen Eimer unter den Frontverschluss-Auslass stellen, die zur Reinigung der Zapfauslässe vorgesehene Bürste eintauchen und die Sirupauslässe im Frontverschluss, den Zapfauslass, die Unterseite des Spindelquirls und des Spindelaufnehmers sowie die Sirupschlauch-Anschlussfittings reinigen.

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, jedes Teil mindestens 60 Sekunden bearbeiten und die Bürste dabei mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

Schritt 20

Mit der Sirupauslass-Bürste dann jede einzelne Auslassöffnung 10-15-mal sauberbürsten. Vorher die Bürste jedes Mal in die Desinfektionslösung tauchen.

Schritt 21

Spritzflasche mit Desinfektionslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluss stellen, das gebogene Spritzrohr in den Sirupauslass einführen und die Flasche fest zusammendrücken. Dadurch wird die Lösung aus dem danebenliegenden Auslass heraus und nach unten gepresst, wobei der Spindelquirl umspült wird. Auf diese Weise jede Auslassöffnung mindestens 10 Sek. lang bearbeiten.

Schritt 22

Sirupventile und Reduzieraufsatz einsetzen

Desinfizieren – Softeis-Seite

Schritt 1

9,5 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 2

Die Desinfektionslösung über alle Teile im Mixbecken gießen und in den Gefrierzylinder laufen lassen.

Hinweis: Das Mixbecken und die dazugehörigen Teile sind nun keimfrei. Nur mit einwandfrei sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

Während die Lösung in den Gefrierzylinder läuft, den Mixfüllstandsfühler, das Mixbecken, die Mix-Einlassöffnung, die Außenflächen des Mixrührer-Antriebswellengehäuses, den Mixrührer selbst, die Luft/Mix-Pumpe, die Haltemanschette, das Mix-Zufuhrrohr und den Federsplint gründlich sauberbürsten.

Schritt 3

Pumpe in der Antriebsnabe in der Rückwand des Mixbeckens installieren. Um die Pumpe richtig zu positionieren, wird die Führungsöffnung im Kolben mit dem Kurbelstück an der Antriebswelle ausgerichtet. Um die Pumpe in dieser Stellung zu fixieren, die Haltemanschette über den Pumpenansatz streifen; sie muss dort genau in die Rille eingreifen (Abb. 107).

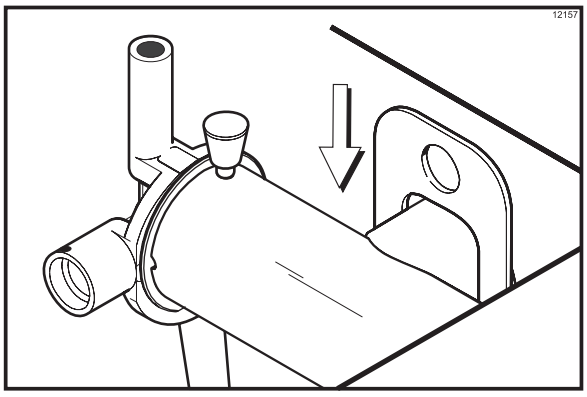


Abbildung 107

Schritt 4

ACHTUNG!

Das pumpenseitige Ende des Mix-Zufuhrrohrs anmontieren und mit dem Federsplint sichern. Bei Nichtbeachtung kann es passieren, dass der Bediener mit Desinfektionsmittel bespritzt wird.

Schritt 5

Weitere 9,5 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 6

Die Desinfektionslösung in das Mixbecken geben.

Schritt 7

Die zugänglichen Mixbeckenbereiche sauberbürsten. Vor dem nächsten Arbeitsschritt mindestens fünf Minuten abwarten.

Schritt 8

Die SPÜL-Taste betätigen. Die Desinfektionslösung wird nun im Gefrierzylinder verquirlt.

Schritt 9

Mit einem Eimer unter dem Frontverschluss-Auslass das Zapfventil öffnen und die MIXPUMPEN-Taste betätigen. Dass Zapfventil 6-mal öffnen und schließen. Zum Schluss das Zapfventil öffnen und die Desinfektionslösung ablaufen lassen.

Schritt 10

Auf die SPÜL-Taste und die MIXPUMPEN-Taste drücken und das Zapfventil schließen (Abb. 108).

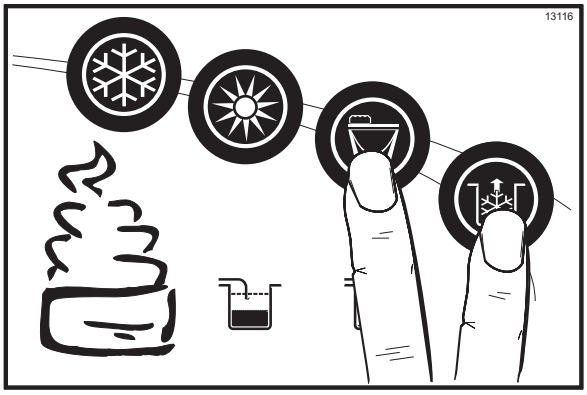


Abbildung 108

Hinweis: Nur mit einwandfrei sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

Schritt 11

Den Mixrührer auf das Mixrührer-Antriebsgehäuse setzen (Abb. 109).

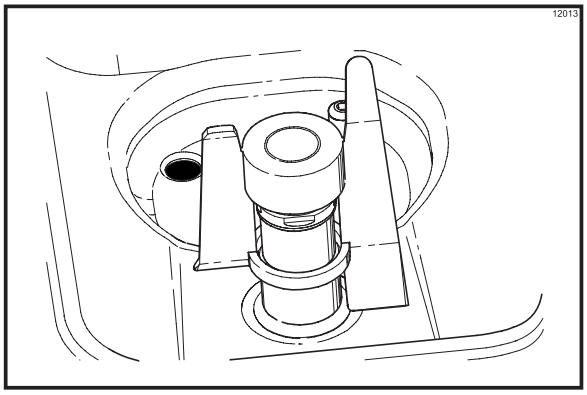


Abbildung 109

Hinweis: Sollte sich der Mixrührer während des normalen Betriebs nicht mehr weiterdrehen: Mixrührer **mit desinfizierten Händen** vom Antriebswellengehäuse abnehmen und mit Desinfektionslösung sauberbürsten. Anschließend wieder auf das Antriebswellengehäuse aufstecken.

Schritt 12

Den Federsplint von der Pumpe abnehmen. Das Mix-Zufuhrrohr in einer Ecke des Mixbeckens abstellen. Federsplint im Pumpen-Auslassstutzen fixieren (Abb. 110).

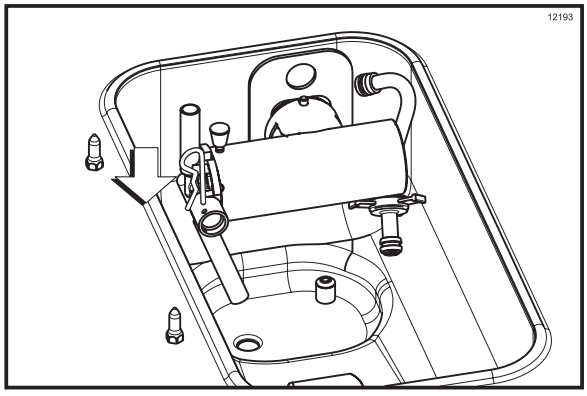


Abbildung 110

Hinweis: Damit sind nun alle Geräteteile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, ordnungsgemäß desinfiziert.

Vorfüllen – Shake-Seite

Hinweis: Zum Vorfüllen FRISCHES Mix verwenden!

Schritt 1

Einen Eimer unter den Frontverschluss-Auslass stellen und auf eine beliebige Aroma-Auswahltaste drücken. 9,5 l FRISCHES Mix in das Mixbecken füllen und in den Gefrierzylinder fließen lassen. Auf diese Weise wird die Desinfektionslösung restlos herausgedrückt. Sobald aus dem Zapfauslass nur noch reines Mix herauskommt, erneut auf eine beliebige Aroma-Auswahltaste drücken, um das Zapfventil zu schließen.

Schritt 2

Sobald kein Mix mehr in den Gefrierzylinder hinunterfließt, den Federsplint vom Auslassstutzen der Mixpumpe abnehmen. Das Auslassende des Mix-Zufuhrrohres in die Mix-Einlassöffnung im Mixbecken stecken. Das Einlassende des Mix-Zufuhrrohres in den Auslassstutzen der Mixpumpe einführen und mit dem Federsplint sichern (Abb. 111).

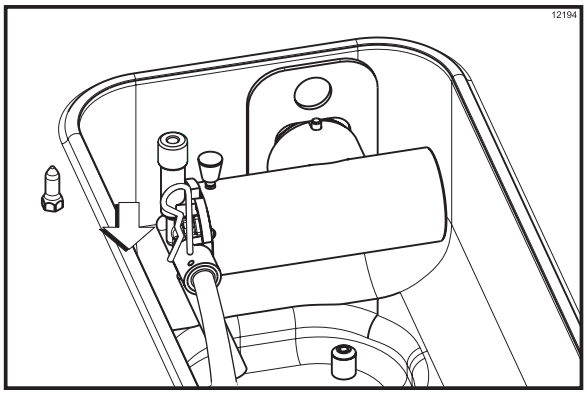


Abbildung 111

Schritt 3

Shakebecher-Halter anmontieren (Abb. 112).

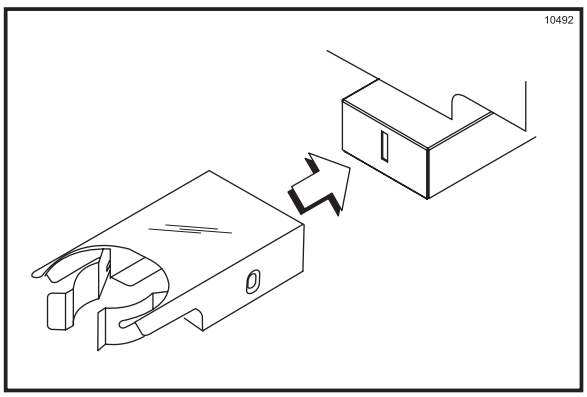


Abbildung 112

Schritt 4

Auf die AUTO-Taste ❄ drücken.

Schritt 5

Mixbecken mit frischem Mix füllen und die Abdeckung auflegen.

Vorfüllen – Softeis-Seite

Hinweis: Zum Vorfüllen stets nur FRISCHES Mix verwenden!

Schritt 1

Einen Eimer unter den Frontverschluss-Auslass stellen und das Zapfventil öffnen. 9,5 l FRISCHES Mix in das Becken einfüllen und in den Gefrierzylinder fließen lassen. Auf diese Weise wird die Desinfektionslösung vollständig herausgedrückt. Zapfventil schließen, sobald aus dem Zapfauslass nur noch reines Mix herauskommt.

Schritt 2

Sobald kein Mix mehr in den Gefrierzylinder hinunterfließt, den Federsplint vom Auslassstutzen der Mixpumpe abnehmen. Das Auslassende des Mix-Zufuhrrohres in die Mix-Einlassöffnung im Mixbecken stecken. Das Einlassende des Mix-Zufuhrrohres in den Auslassstutzen der Mixpumpe einführen und mit dem Federsplint sichern.

Schritt 3

Auf die AUTO-Taste ❄ drücken.

Hinweis: Diese Prozedur sollte 15 Minuten *vor* dem Abzapfen/Servieren des ersten Produktes durchgeführt werden.

Schritt 4

Mixbecken mit frischem Mix füllen und die Abdeckung auflegen.

Tägliche Schlussarbeiten

Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten sind nach Geschäftsschluss durchzuführen.

Shake-Seite

Wichtig: Der Mixpegel im Mixbecken muss über dem MIX-LOW-Füllstandsmesser liegen (d.h. die ”MIX LOW”-Anzeigelampe darf nicht leuchten). Die empfohlene Mix-Füllstandshöhe ist auf dem Mixrührer-Flügel markiert.

Bevor der Selbstpasteurisierungszyklus gestartet werden darf, müssen beide Geräteseiten entweder auf AUTO (Symbol ❄ leuchtet) oder auf STANDBY (Symbole und leuchten) geschaltet sein.

Hinweis: Falls der Countdown-Zähler (im Display auf dem Bedienfeld) für die Bürstenreinigung auf "1" steht, **darf kein Mix nachgefüllt werden!** In diesem Fall muss das Gerät innerhalb von 24 Stunden zerlegt und bürstengereinigt werden.

Schritt 1

Mixbecken-Abdeckung, Shakebecher-Halter, Spritzgitter und Leckschalen entfernen.

Vor Durchführung der nachfolgend beschriebenen Arbeiten gründlich die Hände waschen und desinfizieren!

Hinweis: Auf die KALIBRIER-Taste drücken, um den Mixrührer für 10 Sekunden anzuhalten. Zum Verlassen des Kalibrier-Modus erneut auf die KALIBRIER-Taste drücken. Nach 10 Sekunden beginnt sich der Rührflügel automatisch wieder zu drehen.

Schritt 2

Mixrührer aus dem Mixbecken herausnehmen. Reduzieraufsatz vom Zapfauslass im shakeseitigen Frontverschluss abnehmen.

Schritt 3

Mixrührer, Mixbecken-Abdeckung, Shakebecher-Halter, Leckschalen, vordere Tropfwanne, Spritzgitter und Reduzieraufsatz zum Reinigen und Desinfizieren ins Spülbecken legen.

Sirupauslass-Verschlussstopfen und Zapfauslasskappe samt Runddichtung ebenfalls zum Reinigen und Desinfizieren zum Spülbecken bringen.

Schritt 4

Diese Geräteteile in klarem, kaltem Wasser spülen.

Schritt 5

Eine kleine Menge einer zugelassenen Reinigungslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 6

Die Geräteteile damit sauberbürsten.

Schritt 7

Reduzieraufsatz, vordere Tropfwanne, Shakebecher-Halter und Spritzgitter auf einer sauberen, trockenen Fläche ablegen und über Nacht bzw. bis zur Beendigung des Selbstpasteurisierungszyklus lufttrocknen lassen.

Schritt 8

Eine kleine Menge einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 9

Sirupauslass-Verschlussstopfen, Zapfauslasskappe samt Runddichtring, Tropfwanne, Rührflügel und Mixbecken-Abdeckung desinfizieren.

Schritt 10

Mixrührer wieder auf das Antriebswellengehäuse aufstecken und Mixbecken-Abdeckung auflegen (Abb. 113).

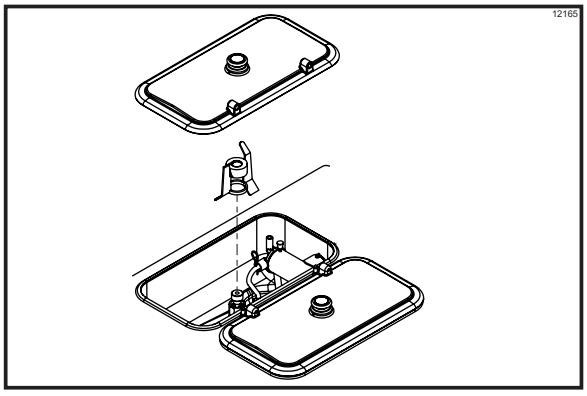


Abbildung 113

Wichtig: Wenn der Mixrührer nicht korrekt installiert wird, versagt der Selbstpasteurisierungszyklus und das Gerät ist morgens blockiert!

Schritt 11

Sirupschläuche vom Frontverschluss abnehmen (siehe Abb. 114).

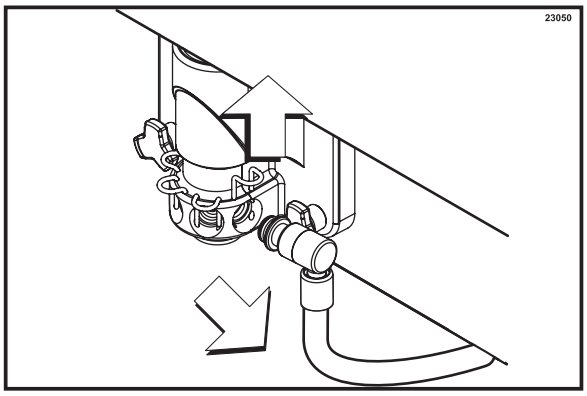


Abbildung 114

Schritt 12

Mit einer kleinen Menge Reinigungslösung zum Gerät zurückkehren. Einen Eimer unter den Zapfauslass stellen, die zur Reinigung des Zapfauslasses vorgesehene Bürste in die Reinigungslösung eintauchen und die Sirupauslässe am Frontverschluss, den Zapfauslass, die Unterseite des Spindelquirls, den Spindelaufnehmer sowie die Sirupschlauch-Anschlussfittings säubern (Abb. 115).

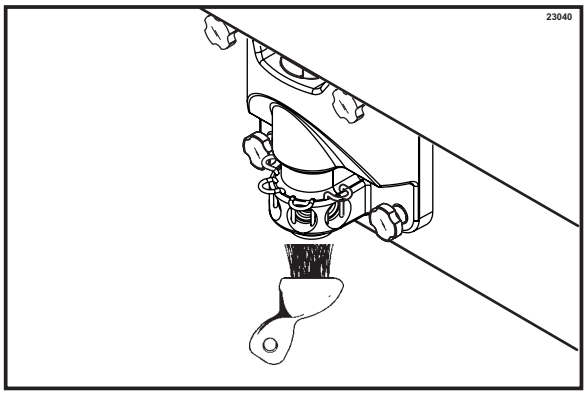


Abbildung 115

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, jedes Teil mindestens 60 Sekunden bearbeiten und die Bürste dabei mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

Schritt 13

Mit der Sirupauslass-Bürste jede einzelne Auslassöffnung 10-15-mal durchbürsten. Vor der Bearbeitung jedes Auslasses die Bürste erneut in die Desinfektionslösung tauchen (Abb. 116).

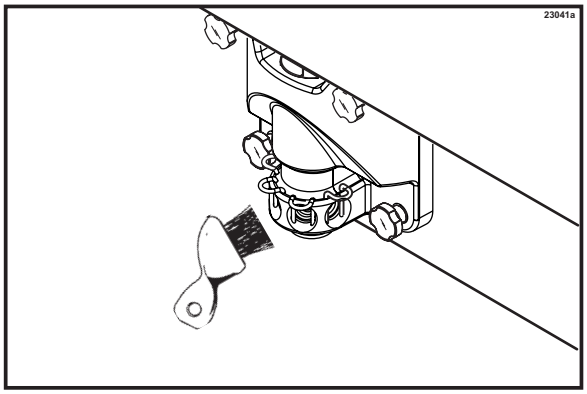


Abbildung 116

Schritt 14

Mit desinfizierten Händen die Sirupventil-Haltebügel entfernen. Die Haltebügel und die Haltebügel-Öffnungen sauberbürsten. Anschließend die Haltebügel wieder einsetzen.

Schritt 15

Die Spritzflasche mit Reinigungslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluss stellen, das gebogene Spritzrohr in einen Sirupauslass einführen und die Flasche kräftig zusammendrücken. Dadurch wird die Lösung aus dem danebenliegenden Auslass heraus nach unten und um die Spindel gespült. Auf diese Weise jede Auslassöffnung jeweils mindestens 10 Sekunden lang bearbeiten (Abb. 117).

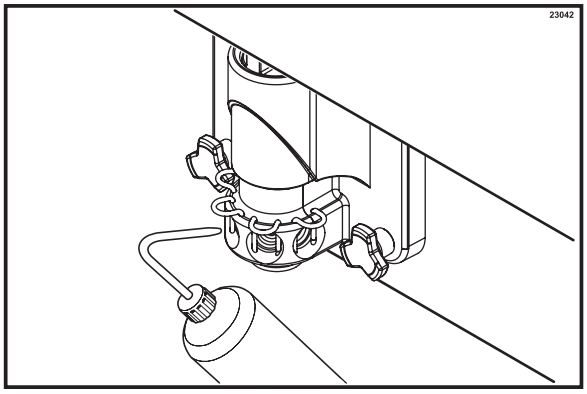


Abbildung 117

Schritt 16

Runddichtring in die Zapfauslasskappe einsetzen. Die Kappe mit Desinfektionslösung füllen und auf den Frontverschluss-Auslass aufstecken (Abb. 118).

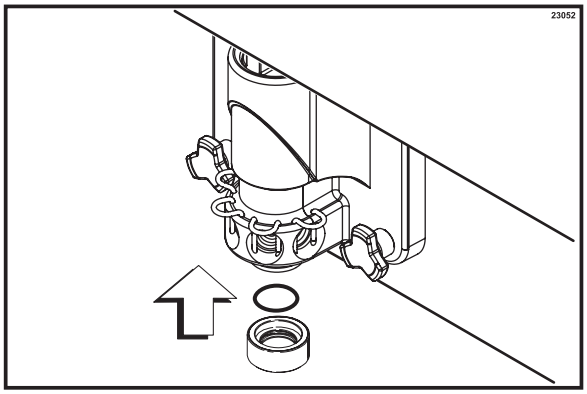


Abbildung 118

Schritt 17

Die Haltebügel anheben und jeden Sirupauslass im Frontverschluss mit einem Verschlussstopfen verschließen. Anschließend die Haltebügel wieder nach unten schieben, um die Verschlussstopfen zu fixieren (Abb. 119).

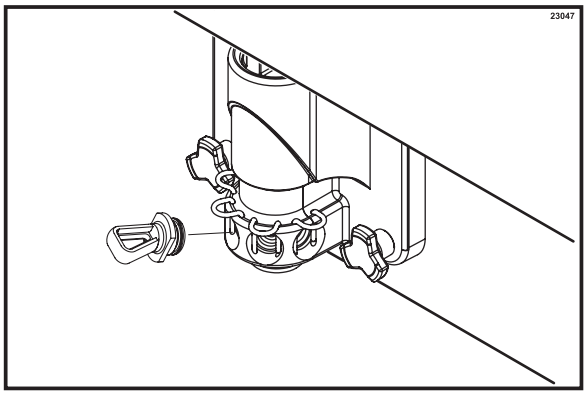


Abbildung 119

Schritt 18

Die Spritzflasche mit Desinfektionslösung füllen und über einen Eimer halten. Die Spritzflasche zusammendrücken und den Schlitz jedes Sirup-Anschlussteils sorgfältig sauberspülen.

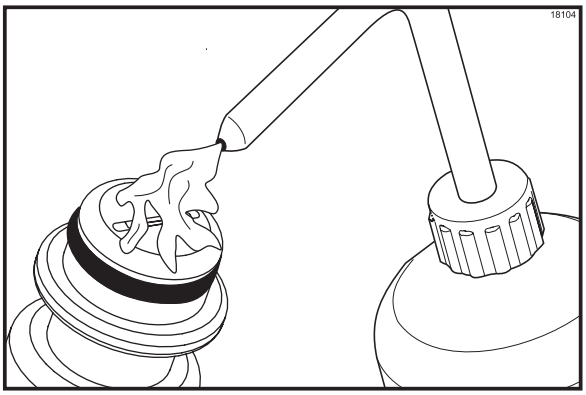


Abbildung 120

Schritt 19

Jedes der nasenförmigen Sirup-Anschlussteile mit einem desinfizierten Lappen außen herum sauberwischen.

Schritt 20

Mit einem sauberen, desinfizierten Lappen das Gerät vorne, den Frontverschluss, die Bereiche unterhalb davon sowie alle übrigen Flächen sauberwischen, die mit feuchten Ablagerungen oder Produktresten verschmutzt sind.

Vorfüllen – Softeis-Seite

Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten sind nach Geschäftsschluss durchzuführen.

Wichtig: Der Mixpegel im Mixbecken muss über dem MIX-LOW-Füllstandsmesser liegen (d.h. die ”MIX LOW”-Anzeigelampe darf nicht leuchten).

Hinweis: Falls der Countdown-Zähler (im Display auf dem Bedienfeld) für die Bürstenreinigung auf "1" steht, darf kein Mix nachgefüllt werden! In diesem Fall muss das Gerät innerhalb von 24 Stunden zerlegt und bürstengereinigt werden.

Beide Geräteseiten müssen sich entweder in Betriebsart AUTO (Symbol ❄ leuchtet) oder in Betriebsart STANDBY (Symbole und leuchten) befinden, bevor der Selbstpasteurisierungszyklus gestartet werden darf.

Schritt 1

Die beiden Toppingheizer-Tasten berühren, um die Heizer auf OFF zu schalten. Im abgeschalteten Zustand leuchten diese beiden Symboltasten nicht (Abb. 121).

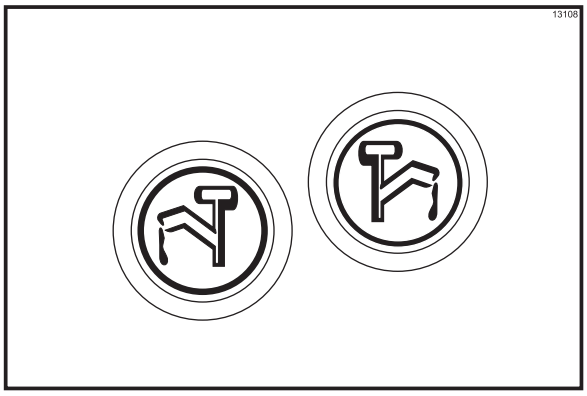


Abbildung 121

Schritt 2

Mixbecken-Abdeckung abnehmen.

VOR DURCHFÜHRUNG DER NACHFOLGEND BESCHRIEBENEN ARBEITEN GRÜNDLICH DIE HÄNDE WASCHEN UND DESINFIZIEREN.

Hinweis: Auf die KALIBRIER-Taste drücken, um den Mixrührer für 10 Sekunden anzuhalten. Zum Verlassen des Kalibrier-Modus erneut auf die KALIBRIER-Taste drücken. Nach 10 Sekunden beginnt sich der Rührflügel automatisch wieder zu drehen.

Schritt 3

Rührflügel aus dem Mixbecken entfernen.

Schritt 4

Rührflügel und Mixbecken-Abdeckung zum Reinigen und Desinfizieren zum Spülbecken bringen.

Schritt 5

Die Teile unter sauberem, kaltem Wasser abspülen.

Schritt 6

Eine kleine Menge einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN. Geräteteile sauberbürsten.

Schritt 7

Eine kleine Menge einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN. Rührflügel und Mixbecken-Abdeckung damit desinfizieren.

Schritt 8

Mixrührer wieder auf das Antriebswellengehäuse aufstecken und Mixbecken-Abdeckung auflegen.

Wichtig: Wenn der Mixrührer nicht korrekt eingebaut wird, versagt der Selbstpasteurisierungszyklus und das Gerät ist am nächsten Morgen blockiert!

Schritt 9

Mit einer kleinen Menge Reinigungslösung zum Gerät zurückkehren. Die zur Reinigung des Zapfauslasses vorgesehene Bürste in die Reinigungslösung eintauchen und den Zapfauslass sowie die Unterseite des Zapfventils säubern.

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, jedes Teil mindestens 60 Sekunden bearbeiten und die Bürste dabei mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen (Abb. 122).

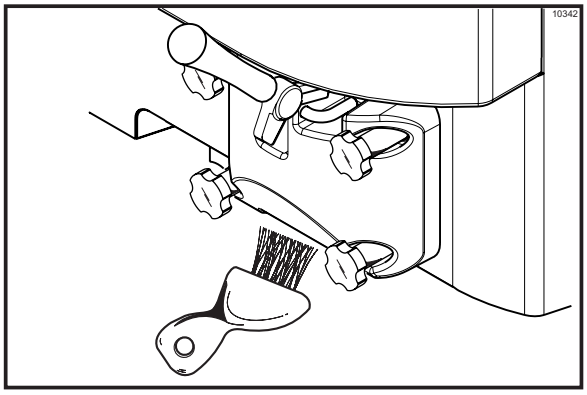


Abbildung 122

Schritt 10

Die lange Leckschale vorne aus dem Gerät herausziehen, reinigen und wieder einschieben (Abb. 123).

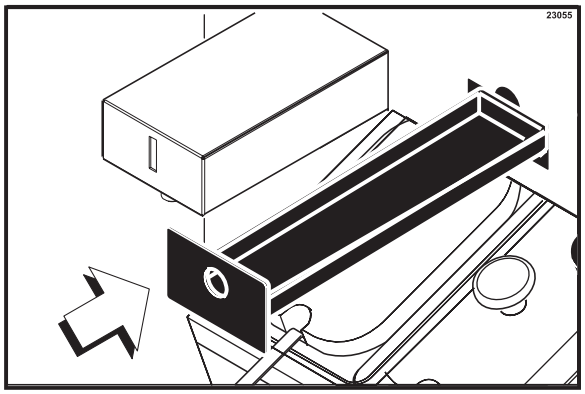


Abbildung 123

Schritt 11

Die beiden kurzen Leckschalen aus der Geräterückwand herausziehen, reinigen und wieder einschieben.

Schritt 12

Die beiden eingekerbten Leckschalen rechts und links aus dem Gerät herausziehen, reinigen und wieder einschieben (Abb. 124).

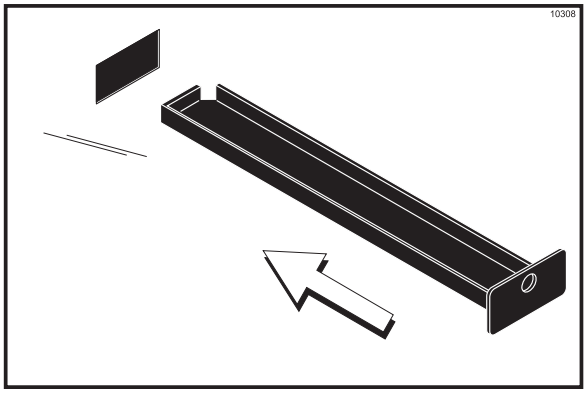


Abbildung 124

Schritt 13

Mit einem desinfizierten Lappen den Frontverschluss, das Bedienfeld und alle darunter liegenden Bereiche saubererwischen, auf denen sich Ablagerungen/Produktreste befinden.

Der Selbstpasteurisierungszyklus startet zu dem im Manager-Menü eingestellten Zeitpunkt (Option „AUTO HEIZ ZEIT“ – siehe Seite 14).

Der Selbstpasteurisierungszyklus durchläuft drei Phasen: Heiz-Phase, Halte-Phase und Kühl-Phase. Jede Phase muss innerhalb einer bestimmten Zeitspanne abgeschlossen sein. Sollte eine dieser Phasen innerhalb ihres Zeitlimits nicht die jeweils vorgeschriebene Temperatur erreichen, wird der Zyklus automatisch abgebrochen und das Gerät auf STANDBY geschaltet.

Auf dem Vakuum-Fluoreszenz-Display (VFD) wird dann eine Fehlermeldung angezeigt, die den Bediener darüber informiert, dass der Selbstpasteurisierungszyklus nicht ordnungsgemäß abgeschlossen wurde. Das Produkt ist dann höchstwahrscheinlich nicht mehr servierfähig. Es ist kein AUTO-Betrieb möglich (SOFT LOCK-Gerätesperre). Der Bediener kann nun entweder mithilfe der ZYKLUS-Taste ✳ einen neuen Selbstpasteurisierungszyklus einleiten, oder die SPÜL-Taste betätigen, worauf die Geräteseite(n) abgeschaltet wird (werden), damit eine manuelle Bürstenreinigung stattfinden kann.

Hinweis: Wenn ein Selbstpasteurisierungszyklus gestartet ist, kann er nicht unterbrochen werden. Bei vollgefüllten Mixbecken dauert die Prozedur maximal ca. 4 Stunden.

NIEMALS Produkt abzapfen, während das Gerät einen Selbstpasteurisierungszyklus durchläuft. Das Produkt ist dazu viel zu heiß und steht unter sehr hohem Druck.

Nach Beendigung des Selbstpasteurisierungszyklus wird das Gerät steuerseitig auf STANDBY geschaltet. Die beiden STANDBY-Symbole und leuchten.

Tägliche Aufsperrarbeiten

Vor Beginn der Arbeiten kontrollieren, ob auf dem Display Fehlermeldungen angezeigt werden. Im Normalfall ist das Display leer – es sei denn, es liegt eine Funktionsstörung vor. In diesem Fall vor Beginn der Aufsperrarbeiten die Störungsursache zu ermitteln und die Anweisungen auf dem Display befolgen („Störungsmeldungen" bzw. "Fehlerbeschreibung“, Seiten 9 und 17).

Gerät betriebsbereit machen

Vor Durchführung dieser Arbeiten gründlich die Hände waschen und desinfizieren!

Schritt 1

Bei eingesteckten Ablassstopfen den Wasserstand in den beiden beheizten Toppingmulden überprüfen. Die Mulden bis zur Füllstandsmarkierung mit Wasser auffüllen.

Schritt 2

Die Topping-Heizer durch Berühren der Symboltasten und einschalten (ON).

WARNUNG: Sobald die Heizer eingeschaltet sind, beginnen sich die Toppingmulden aufzuheizen. Es dauert ca. 2 ½ Stunden, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist. Der Wasserpegel in den Toppingmulden muss täglich kontrolliert werden.

Schritt 3

In einem Eimer 9,5 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN. Toppingpumpen vollständig in die Lösung eintauchen und durch kräftiges Durchpumpen gründlich desinfizieren.

Schritt 4

Die Toppingbehälter mit Topping füllen. Die Karamel- und Schoko (Fudge)-Toppingbehälter in die beheizten, die anderen beiden Behälter in die unbeheizten Mulden stellen. Deckel auflegen.

Schritt 5

Die beiden Schöpfkellen desinfizieren und in die kalten Toppingbehälter legen.

Schritt 6

Becherspender, Deckelhalter und Waffelbecherspender auffüllen.

Schritt 7

Zum Nachfüllen des Waffelbecherspenders die Lade nach oben schieben und herausziehen. Führungsfeder bis zum Einrasten ganz nach hinten drücken. Waffelbecher in die Lade schieben und Führungsfeder loslassen.

Shake-Seite

Schritt 1

Nach Beendigung des Selbstpasteurisierungszyklus erlöschen die ZYKLUS-Tastensymbole und das Gerät wird automatisch auf STANDBY geschaltet. Eine kleine Menge einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 2

Die Sirupauslass-Verschlussstopfen, die Sirupventil-Haltebügel sowie die Ventilkappe vom Frontverschluss abnehmen. Reduzieraufsatz, Sirupauslass-Verschlussstopfen, Sirupventil-Haltebügel, Zapfauslasskappe samt Runddichtring, Shakebecherhalter, vordere Leckwanne und Spritzgitter in der Desinfektionslösung reinigen.

Schritt 3

Mit einer kleinen Menge Desinfektionslösung zum Gerät zurückkehren. Einen Eimer unter den Frontverschluss-Zapfauslass stellen. Die zur Reinigung des Auslasses vorgesehene Bürste in die Desinfektionslösung tauchen und den Zapfauslass, die Unterseite des Spindelquirls und des Spindelaufnehmers sowie die Schlauchanschluss-stücke damit säubern (Abb. 125).

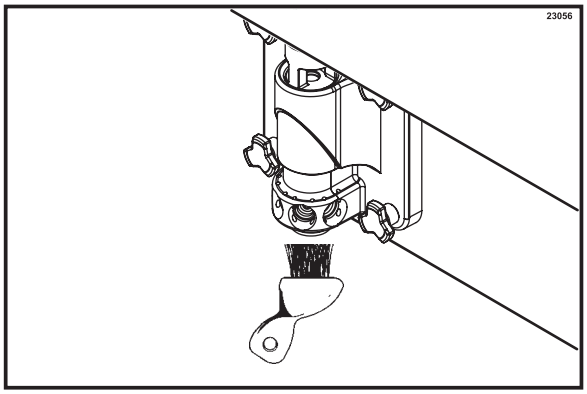


Abbildung 125

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, jedes Teil mindestens 60 Sekunden bearbeiten und die Bürste dabei mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

Schritt 4

Mit der Sirupauslass-Bürste jede einzelne Sirupauslass-öffnung 10-15-mal sauberbürsten. Vorher die Bürste jedes Mal in die Desinfektionslösung tauchen (Abb. 126).

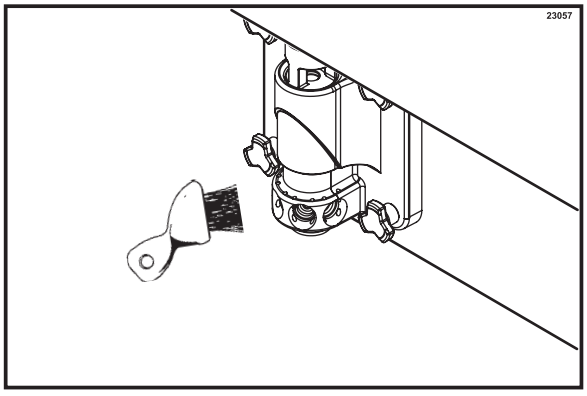


Abbildung 126

Schritt 5

Die Spritzflasche mit Desinfektionslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluss stellen, das gebogene Spritzrohr in den Sirupauslass einführen und die Flasche fest zusammendrücken. Dadurch wird die Lösung aus dem danebenliegenden Auslass heraus und nach unten gepresst, wobei der Spindelquirl umspült wird. Auf diese Weise jede Auslassöffnung mindestens 10 Sekunden lang behandeln (Abb. 127).

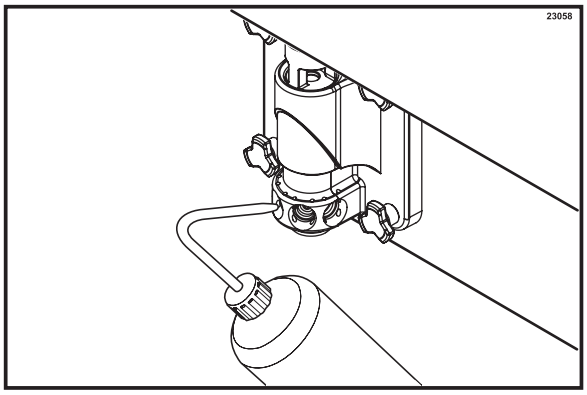


Abbildung 127

Schritt 6

Die Sirupventil-Haltebügel wieder einsetzen.

Schritt 7

Reduzieraufsatz auf den Zapfauslass im Frontverschluss aufstecken (Abb. 128).

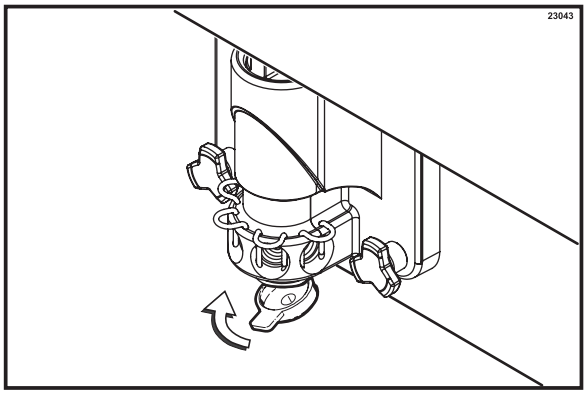


Abbildung 128

Schritt 8

(Der Eimer steht immer noch unter dem Frontverschluss). Nun das nasenförmige Sirup-Anschlussteil vom Schlauch-Fitting entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben. Die Teile hierbei „aufrecht“ halten, damit möglichst kein Sirup auslaufen kann (siehe Abb. 129).

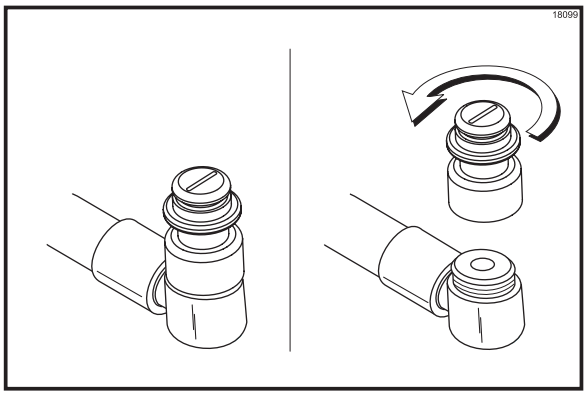


Abbildung 129

Schritt 9

Das Entenschnabelventil und den Runddichtring vom nasenförmigen Sirup-Anschlussteil entfernen.

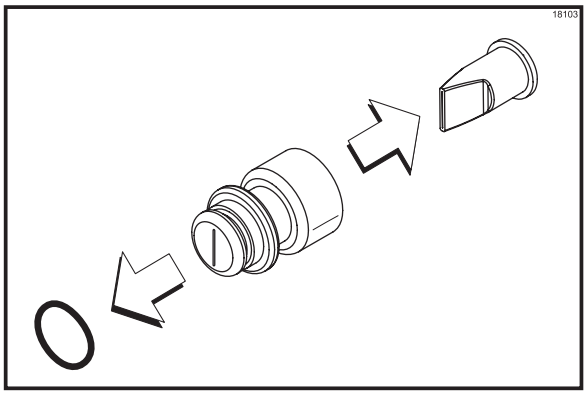


Abbildung 130

Schritt 10

Mit dem weißen Ende der doppelendigen Bürste das nasenförmige Anschlussteil innen sauberbürsten. Vergewissern, dass dabei alle Ablagerungen restlos entfernt werden.

Schritt 11

Eine zugelassene Desinfektionslösung (100 ppm) in einen Shakebecher füllen und das Sirupventil-Anschlussteil darin sorgfältig sauberspülen.

Schritt 12

Mit einem sauberen, desinfizierten Tuch alle Sirupreste behutsam vom Entenschnabelventil abwischen.

Schritt 13

Das Entenschnabelventil in einem Becher mit Desinfektionslösung gründlich abspülen.

Schritt 14

Das Entenschnabelventil wieder in das Sirup-Anschlussteil einsetzen, wobei das abgeflachte Ende des Ventils mit dem Schlitz im Anschlussteil auszurichten ist.

Hinweis: Sollte das Entenschnabelventil beschädigt sein oder aus dem Schlitz am Anschlussteil herausstehen, muss es ausgewechselt werden (siehe Abb. 131).

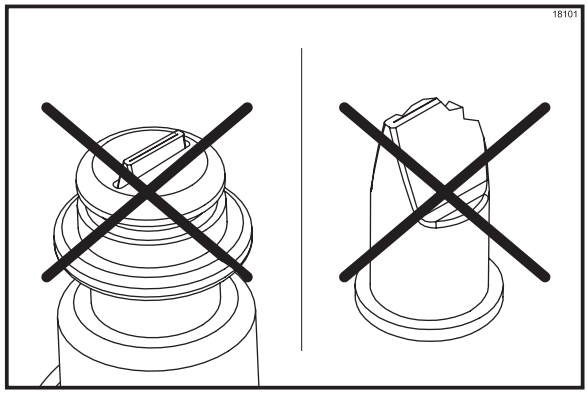


Abbildung 131

Schritt 15

Das Sirup-Anschlussteil auf das Schlauch-Fitting aufstecken und von Hand festziehen, bis das Anschlussteil dicht/fest sitzt.

Hinweis: Wenn das nasenförmige Sirup-Anschlussteil mit dem Schlauch-Fitting verbunden wird, **muss das Entenschnabelventil noch feucht sein.** Die noch daran befindliche Desinfektionslösung dient als Schmiermittel der flachen Unterfläche und verhindert, dass sich das Ventil beim Festziehen des Sirup-Anschlussteils verdreht.

Schritt 16

Kontrollieren, ob das Entenschnabelventil im nasenförmigen Sirup-Anschlussteil korrekt sitzt. Die Spitze des Entenschnabelventils **muss flach und gerade liegen**, damit die Sirupleitung gut abgedichtet ist (siehe Abb. 132).

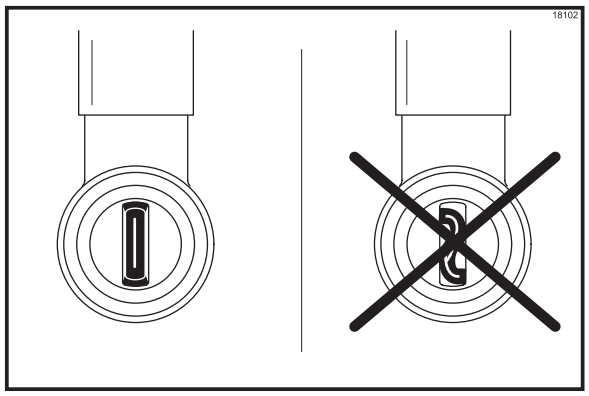


Abbildung 132

Ist das nicht der Fall, muss das Sirup-Anschlussteil nochmals auseinandergeschraubt und das Entenschnabelventil neu eingesetzt werden. Vorher die Ventilunterfläche in einem mit Desinfektionslösung gefüllten Shakebecher anfeuchten. Anschließend das Sirupschlauch-Anschlussteil wieder am Schlauch-Fitting montieren. Liegt die Entenventilspitze nach dem Zusammenbau immer noch nicht flach, muss es durch ein neues ersetzt werden.

Schritt 17

Den Runddichtring auf das nasenförmige Sirup-Anschlussteil aufstreifen.

Schritt 18

Die Schritte 8 – 17 auch mit den Anschlussteilen der anderen Sirupschläuche durchführen.

Schritt 19

Zum Entfernen von Luftblasen muss jeder Sirupschlauch vorgefüllt werden. Hierzu ein Schlauchende über einen leeren Becher halten.

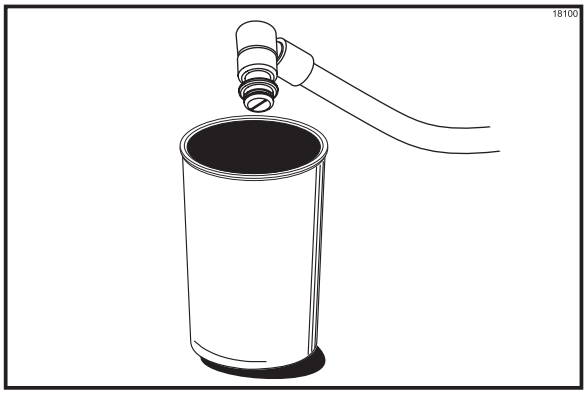


Abbildung 133

Schritt 20

Auf die KALIBRIER-Taste drücken, um die Menüoptionen aufzurufen. Auf der Shakeseite leuchten das KALIBRIER-Symbol , das AUTO-Symbol und das OPTION-(Aroma)-Symbol auf.

Auf dem Display wird das Menü mit den Kalibrierungs-Optionen angezeigt (siehe Abb. 134).

	SIRUPFREIE PORTION
	SIRUP-KALIBR.
	SIRUP VORFÜLLEN
>	**EXIT**

Abbildung 134

Schritt 21

Auf die AUTO-Taste oder die OPTION-(Aroma)-Taste drücken, um den Cursor auf „SIRUP VORFÜLLEN“ zu bewegen (siehe Abb. 135).

	SIRUPFREIE PORTION
	SIRUP-KALIBR.
>	**SIRUP VORFÜLLEN**
	EXIT

Abbildung 135

Schritt 22

Die KALIBRIER-Taste drücken, um den Vorfüll-Modus zu aktivieren. (siehe Abb. 136).

	SIRUP-KALIBR.
	Aroma auswählen
>	**Löschen mit Taste**

Abbildung 136

Schritt 23

Die -Taste eines Sirup-Aromas betätigen. Das entsprechende Symbol leuchtet auf und die Siruppumpe für das betreffende Geschmacksrichtung beginnt mit maximaler Geschwindigkeit zu laufen (siehe Abb. 137).

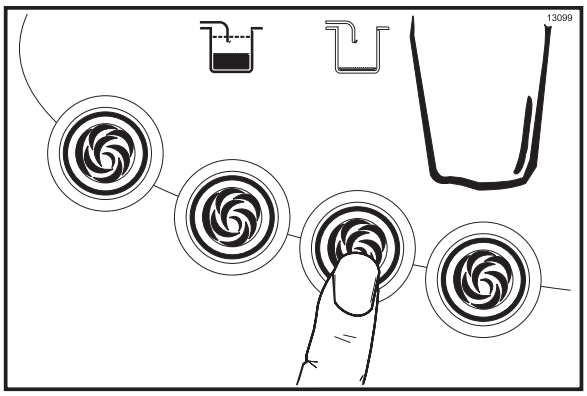


Abbildung 137

Schritt 24

Sobald der Sirup gleichmäßig ausströmt, wurde die Luft restlos aus dem Schlauch herausgedrückt. Die Pumpe kann nun durch Drücken auf eine beliebige AROMA-Taste abgestellt werden.

Schritt 25

Schritte 23-24 wiederholen, um auch die übrigen Sirupschläuche vorzufüllen. Anschließend auf die KALIBRIER-Taste drücken, um das Sirup-Kalibriermenü zu verlassen

Schritt 26

Spritzflasche mit Desinfektionslösung füllen und die nasenförmigen Sirupventil-Anschlussteile damit desinfizieren.

Schritt 27

Den Runddichtring schmieren. Den Sirupventil-Haltebügel anheben. Das Sirupventil einsetzen. Den Haltebügel wieder nach unten schieben, um das Ventil zu fixieren. Diese Prozedur mit jedem Sirupventil durchführen (Abb. 138).

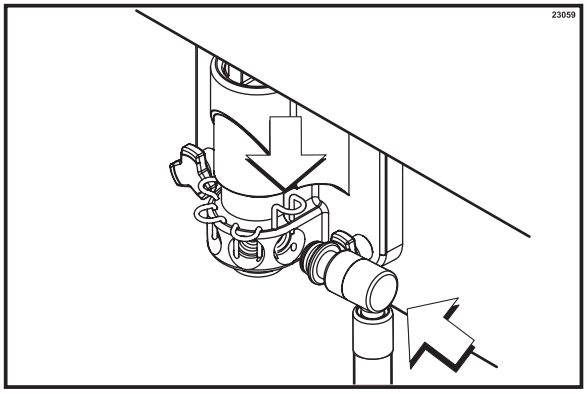


Abbildung 138

Hinweis: Am Frontverschluss keinen leeren Sirupschlauch anschließen. Ist ein Sirupschlauch nicht in Benutzung, muss der betreffende Sirupauslass im Frontverschluss mit einem Verschlussstopfen verstöpselt werden, um Mixablagerungen im Ventil-Anschlussteil und innen im Schlauch zu verhindern.

Schritt 28

Mit einem sauberen, desinfizierten Tuch das Gerät vorne, den Frontverschluss, die Bereiche unterhalb davon sowie alle übrigen Flächen sauberwischen, die mit feuchten Ablagerungen oder Produktresten verschmutzt sind.

Schritt 29

Shakebecher-Halter, vordere Tropfwanne und Spritzgitter wieder einsetzen.

Schritt 30

Sobald das Gerät wieder auf Normalbetrieb geschaltet werden kann, auf die AUTO-Taste drücken (Abb. 139). Im Manager-Menü steht eine Option zur Verfügung, mit der die AUTO START-Funktion aktiviert bzw. deaktiviert werden kann. Ist die AUTO START-Funktion aktiviert, verlassen beide Geräteseiten täglich zu einem vorbestimmten Zeitpunkt automatisch den STANDBY-Modus und schalten sich auf AUTO.

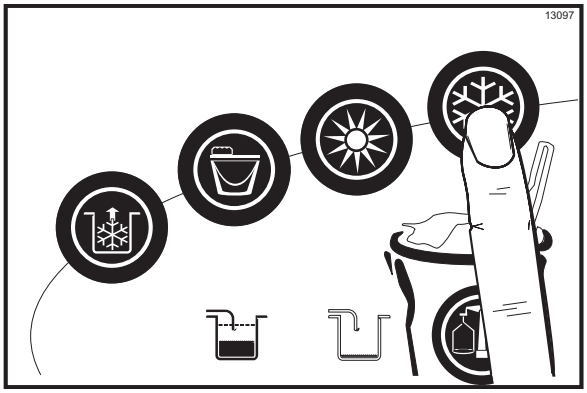


Abbildung 139

Hinweis: Das Gerät sollte ca. 15 Minuten vor dem Abzapfen des ersten Produktes auf AUTO geschaltet werden.

Softeis-Seite

Schritt 1

Eine kleine Menge 9,5 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 2

Mit einer kleinen Menge Desinfektionslösung zum Gerät zurückkehren. Die zur Reinigung des Zapfauslasses vorgesehene Bürste in die Lösung tauchen und den Zapfauslass und die Unterseite des Zapfventils damit säubern (Abb. 140).

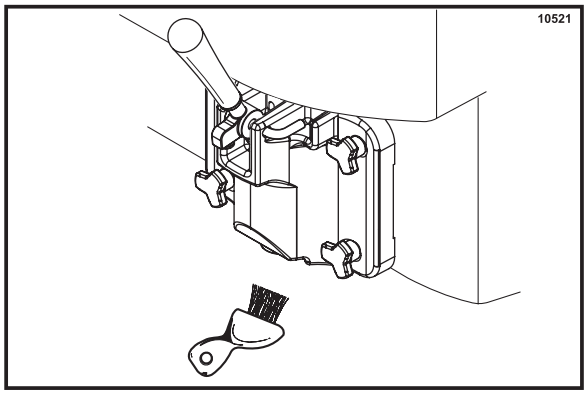


Abbildung 140

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, muss jedes Teil mindestens 60 Sekunden lang bearbeitet werden. Die Bürste dabei mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

Schritt 3

Mit einem sauberen, desinfizierten Lappen das Gerät vorne, den Frontverschluss, die Bereiche unterhalb davon sowie alle übrigen Flächen sauberwischen, die mit feuchten Ablagerungen oder Produktresten verschmutzt sind.

Schritt 4

Sobald das Gerät wieder auf Normalbetrieb geschaltet werden kann, auf die AUTO-Taste ❄ drücken (siehe Abb. 141). Über das Manager-Menü kann die AUTO START-Funktion aktiviert bzw. deaktiviert werden. Ist die AUTO START-Funktion aktiviert, verlässt das Gerät täglich zu einem vorbestimmten Zeitpunkt automatisch den STAND-BY-Betrieb und schaltet beide Geräteseiten auf AUTO (siehe Seite 14).

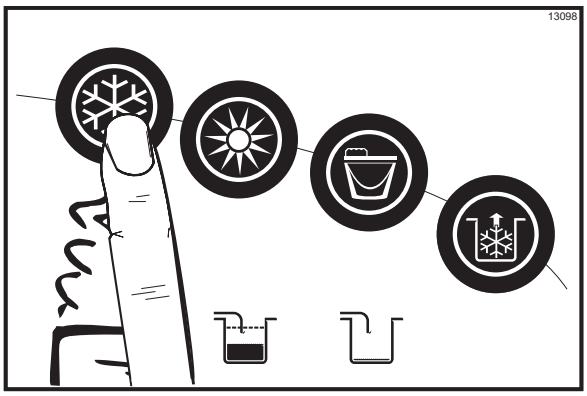


Abbildung 141

Hinweis: Diese Prozedur ist ca. 15 Minuten vor dem Abzapfen des ersten Produktes durchzuführen.

Sirup-System

Sirup-Kalibrierung

Die Sirupdurchflussrate ist einmal pro Woche während der Reinigung des Sirupsystems zu kalibrieren. Mix und Sirup müssen unbedingt im vorgeschriebenen Mengenverhältnis zusammenkommen, um eine hohe Produktqualität zu gewährleisten.

Um die Siruprate zu ermitteln, ist ein Messbecher erforderlich. Die korrekte Durchflussrate für Sirup beträgt 30 ml (1 fl.oz). in 5 Sekunden. Bei dickflüssigen Siruparten beträgt die Durchflussrate 30 ml ± 4 ml in 7 Sekunden. Sobald die korrekte Durchflussrate eingestellt ist, weist jedes Shake unabhängig von der Portionsgröße das vorgeschriebene Sirup/Mix-Mengenverhältnis auf. Wichtig: Beim Auswechseln der 4. Promo-Geschmackssorte muss die Durchflussrate unbedingt kalibriert werden.

Kalibrierung – Vorgehensweise

Vor Durchführung der Kalibrierung müssen die Sirupschläuche ordnungsgemäß vorgefüllt sein, damit sich darin keine Luftblasen mehr befinden.

Schritt 1

Auf die KALIBRIER-Taste drücken, um die Menü-Optionen aufzurufen. Auf der Shakeseite leuchten das KALIBRIER-Symbol, das AUTO-Symbol ❄ und das OPTION-(Aroma)-Symbol auf (siehe Abb. 142).

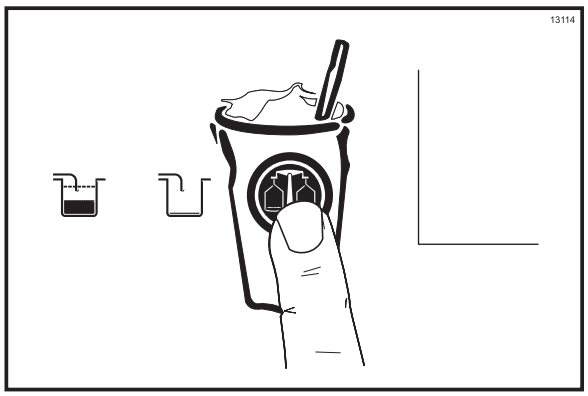


Abbildung 142

Auf dem Display werden die verschiedenen Optionen des Kalibriermenüs angezeigt (siehe Abb. 143).

	SIRUPFREIE PORTION
	SIRUP KALIBR.
	SIRUP VORFÜLLEN
>	**EXIT**

Abbildung 143

Hinweis: Solange das Kalibrier-Menü angezeigt wird, kann das Zapfventil mittels der AROMA-Tasten Shake-Abzapfen nicht geöffnet werden.

Schritt 2

Den Cursorpfeil mit der AUTO-Taste bzw. mit der OPTION-(Aroma)-Taste vor die Option "SIRUP-KALIBR." bewegen (siehe Abb. 144).

	SIRUPFREIE PORTION
>	**SIRUP KALIBR.**
	SIRUP VORFÜLLEN
	EXIT

Abbildung 144

Schritt 3

Auf die KALIBRIER-Taste drücken, um den Sirup-Kalibriermodus auszuwählen (siehe Abb. 145).

	SIRUP-KALIBR.
	Aroma auswählen
<	**Löschen mit Taste**

Abbildung 145

Schritt 4

Das Sirupventil vom Frontverschluss abmontieren. Hierzu den Sirupventil-Haltebügel anheben und das Ventil gerade nach vorne herausziehen (siehe Abb. 146).

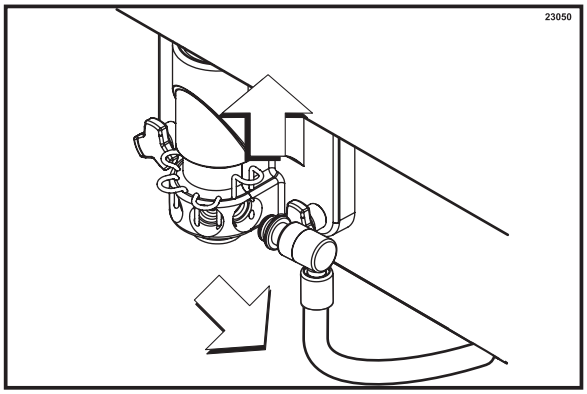


Abbildung 146

Schritt 5

Den schmalen Teil des Messbechers unter das Ventil der zu kalibrierenden Geschmackssorte halten. Die betreffende AROMA-Taste drücken, um die Siruppumpe zu aktivieren und den Sirupfluss zu starten. Sobald im Messbecher 30 ml (1 oz.) Sirup aufgefangen wurde, nochmals auf die gleiche AROMA-Taste drücken, um den Sirupfluss zu stoppen.

Siruppegel im Messbecher kontrollieren. Liegt er nicht innerhalb des vorgeschriebenen Bereichs, muss Schritt 4 für dieselbe Geschmackssorte so lange wiederholt werden, bis die korrekte Durchflussmenge erreicht ist (siehe Abb. 147).

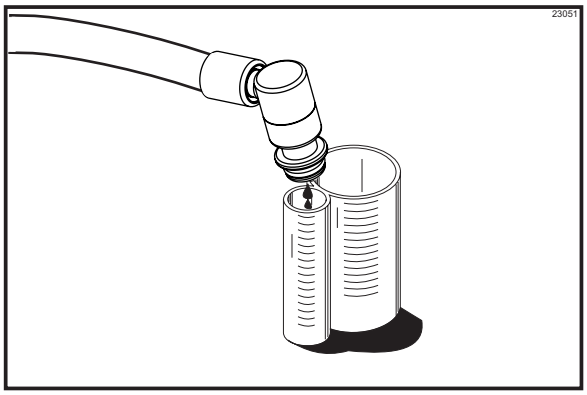


Abbildung 147

Hinweis: Die Sirup-Abgaberate kann im Manager-Menü überprüft werden (siehe Option “KALIBRIERUNG PRÜFEN“, Seite 13).

Schritt 6

Die Schritte 4 und 5 für alle übrigen Sirup-Geschmackssorten durchführen.

Schritt 7

Die KALIBRIER-Taste berühren, um den Kalibrier-Modus zu verlassen. Das Display ist wieder leer und die AUTO-Taste sowie die OPTION-(Aroma)-Taste erfüllen wieder ihre ursprüngliche Funktion.

Hinweis: Falls einer der Sirupschläuche nicht in Gebrauch ist, muss der betreffende Sirupauslass mit einem Verschlussstopfen verstöpselt werden (befindet sich im Ersatzteilkasten). Hierzu zunächst den Runddichtring in die Rille auf dem Auslass-Verschlussstopfen setzen und schmieren. Dann den Verschlussstopfen in den Sirupauslass im Frontverschluss stecken. Den Haltebügel nach unten schieben, um den Verschlussstopfen zu fixieren.

Sirup vorfüllen

Das Vorfüllen der Sirupschläuche hat den Zweck, etwaige Luftblasen aus dem Sirupversorgungssystem zu entfernen, d.h. herauszupressen. Befindet sich Luft in den Sirupschläuchen, kann das eine unregelmäßige Shake/-Mix-Vermischung und Geschmacksübertragungen zur Folge haben; zudem könnte nach dem Schließen des Zapfventils am Frontverschluss Sirup ausdringen. Jedes Mal, wenn ein Sirupbehälter entleert oder ersetzt wird, muss das Sirupsystem daher ordnungsgemäß vorgefüllt werden, bis alle Luft daraus entwichen ist und der Sirup gleichmäßig abgegeben wird.

Schritt 1

Einen vollen Sirupbehälter aus dem Trockenlager holen.

Schritt 2

Den Behälter vor dem Öffnen schütteln und dann öffnen.

Schritt 3

Das Zulaufrohr aus dem leeren Sirupbehälter herausziehen und außen mit einem sauberen, desinfizierten Tuch sauberwischen.

Gilt für "Sirup-in-Bag"-System: Den leeren Beutel abtrennen und das Schlauchanschlussstück mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen. Das Anschlussstück dann an einem vollen Sirupbeutel befestigen und diesen auf die Ablage im Sirupfach stellen. Darauf achten, dass der Schlauch weder gequetscht noch geknickt wird.

Schritt 4

Das Zulaufrohr in den vollen Sirupbehälter geben und die beiden Behälter im Sirupkabinett gegeneinander austauschen.

Schritt 5

Den leeren Sirupbehälter entsorgen.

Schritt 6

Zum Vorfüllen des Sirupschlauchs das Sirupventil am Freezer ausbauen und über einen leeren Becher halten.

Schritt 7

Die KALIBRIER-Taste betätigen, um auf dem Display die Menü-Optionen aufzurufen. Auf der Shakeseite leuchten das KALIBRIER-Symbo l, das AUTO-Symbol und das OPTION-(Aroma)-Symbol auf

Hinweis: Auf dem Display erscheinen die verschiedenen Optionen des Kalibrier-Menüs (Abb. 148).

```
      SIRUPFREIE PORTION
      SIRUP KALIBR.
      SIRUP VORFÜLLEN
>     EXIT
```

Abbildung 148

Schritt 8

Den Cursorpfeil mit Hilfe der AUTO-Taste oder der OPTION-(Aroma)-Taste vor "SIRUP VORFÜLLEN" bewegen (Abb. 149).

```
      SIRUPFREIE PORTION
      SIRUP KALIBR.
>     SIRUP VORFÜLLEN
      EXIT
```

Abbildung 149

Schritt 9

Die KALIBRIER-Taste betätigen, um den Sirup-Vorfüllmodus aufzurufen (Abb. 150).

```
      SIRUP-KALIBR.
      Aroma auswählen
<     Löschen mit Taste
```

Abbildung 150

Schritt 10

Auf die entsprechende AROMA-Taste drücken. Das Symbol für die betreffende Geschmackssorte (Aroma) leuchtet auf und deren Siruppumpe beginnt mit maximaler Geschwindigkeit zu arbeiten (Abb. 151).

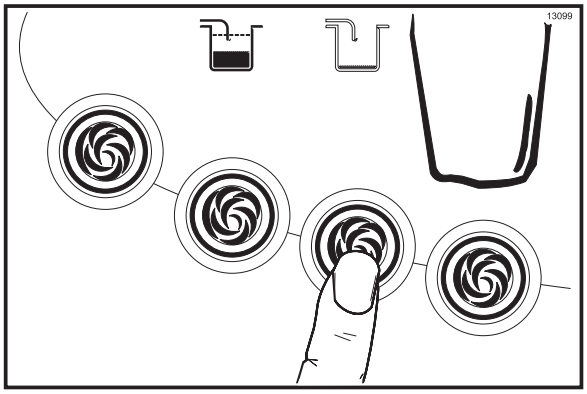


Abbildung 151

Schritt 11

Sobald aus dem Sirupventil ein gleichmäßiger Sirupstrom herauskommt und alle Luft aus dem Schlauch herausgedrückt wurde, kann die Siruppumpe mithilfe einer beliebigen Aroma-Taste abgeschaltet werden.

Schritt 12

Schritte 10 und 11 mit den übrigen vorzufüllenden Sirupschläuchen **wiederholen** – oder die KALIBRIER-Taste drücken, um den Vorfüllmodus zu verlassen.

Topping-Pumpe

Toppingpumpe zerlegen

Die Pumpe muss vor der ersten Inbetriebnahme und danach einmal pro Woche zerlegt und gereinigt werden.

Schritt 1

Die Pumpe in einem Behälter mit warmem Wasser sorgfältig reinigen und durchspülen. Den unteren Teil der Pumpe in den Wasserbehälter halten und die Pumpe so lange betätigen, bis aus dem Auslassrohr nur noch warmes Wasser herauskommt.

Schritt 2

Pumpe zum Zerlegen aus dem Wasserbehälter holen.

Schritt 3

Die Tauchkolbeneinheit vom Pumpenkörper abschrauben – hierzu die Mutter entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

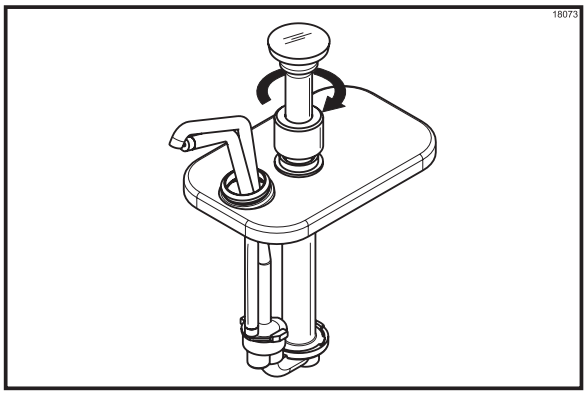


Abbildung 152

Schritt 4

Tauchkolbenknopf entfernen: Die Feder mithilfe der Unterlegscheibe in Richtung Knopf drücken. Ausreichend Druck ausüben, damit der Tauchkolben mit der Hand festgehalten werden kann. Mit der anderen Hand beginnen, den Knopf abzuschrauben. Den Runddichtring vom Knopf abstreifen und die Mutter vom Tauchkolbenrohr entfernen (Abb. 153).

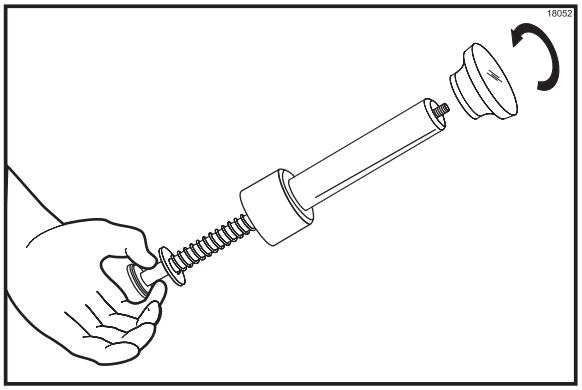


Abbildung 153

Schritt 5

Tauchkolbenrohr samt Einsatzstück vom Tauchkolben abziehen (Abb. 154).

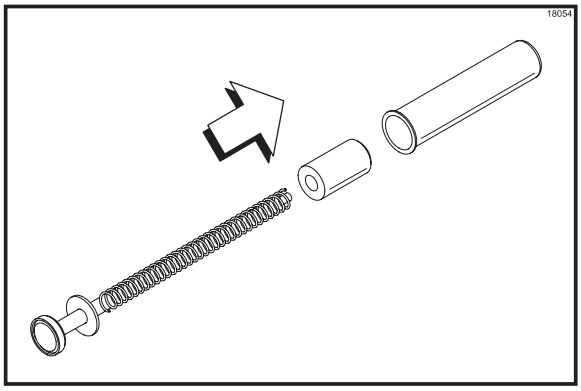


Abbildung 154

Schritt 6

Feder und Scheibe vom Tauchkolben entfernen (Abb. 155).

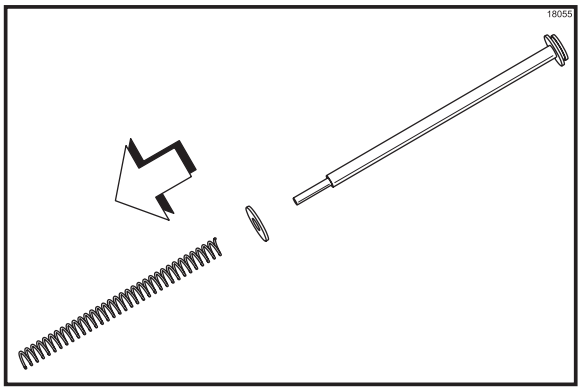


Abbildung 155

Schritt 7

Dichtungsring vom Tauchkolben abziehen (Abb. 156).

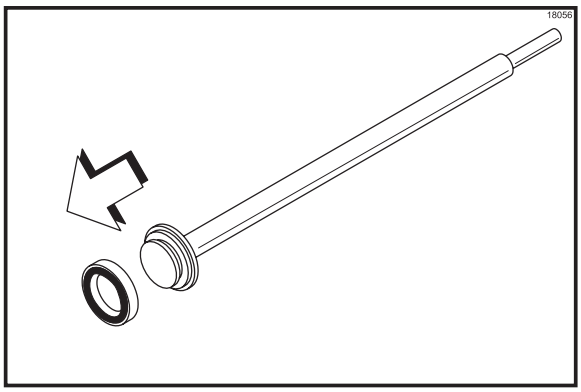


Abbildung 156

Schritt 8

Runddichtring aus der Dichtung herausnehmen.

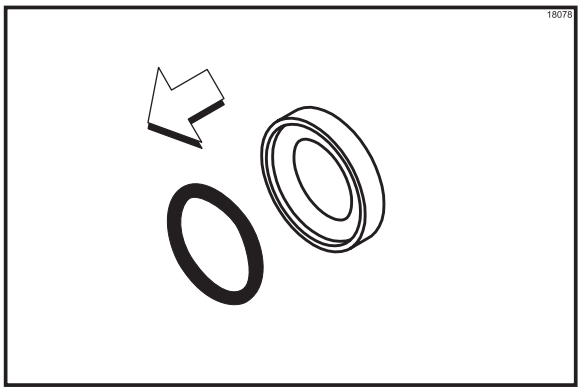


Abbildung 157

Schritt 9

Sicherungsmutter am Auslassrohr entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben und über das Auslassrohr abstreifen (Abb. 158).

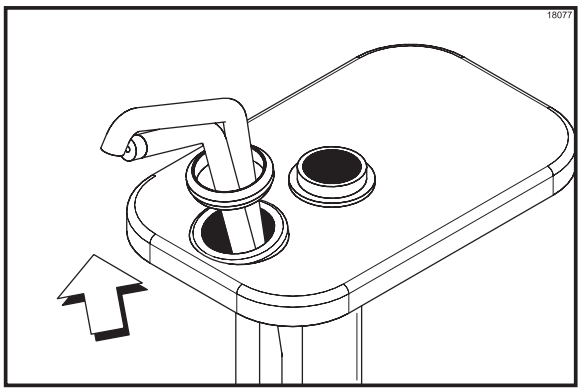


Abbildung 158

Schritt 10

Deckel über das Auslassrohr ziehen und entfernen.

Schritt 11

Zylinderteil vom Ventil abziehen (Abb. 159).

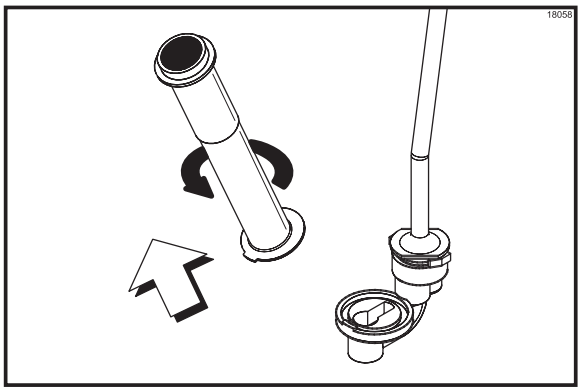


Abbildung 159

Schritt 12

Auslassrohr aus dem Ventilkörper herausdrehen (siehe Abb. 160).

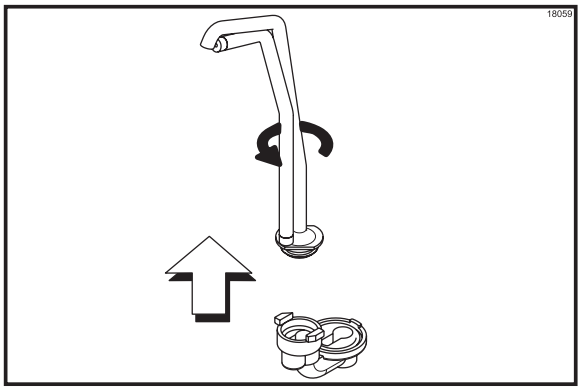


Abbildung 160

Schritt 13

Den Runddichtring (ca. 33 mm) vom Ventilkörper abstreifen. Vom Auslassrohr den Runddichtring (25,4 mm) abstreifen.

Toppingpumpe reinigen

Schritt 1

Alle Pumpenteile mit einer zugelassenen Reinigungslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) sauberbürsten.

Schritt 2

Die schwarze Bürste in die Öffnung des Auslassrohres stecken und mehrmals hin und her bewegen, um den oberen Teil des Rohres zu reinigen (Abb. 161).

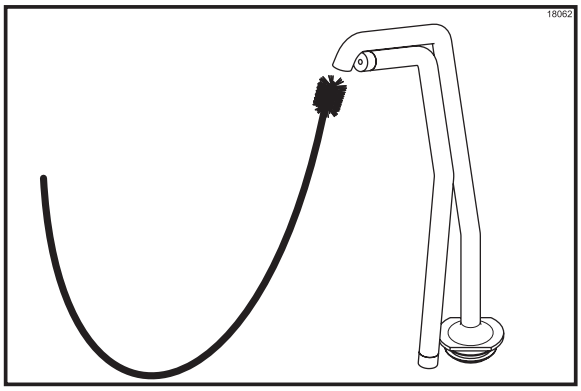


Abbildung 161

Schritt 3

Anschließend die Bürste vollständig durch das Auslassrohr hindurchschieben und am unteren Ende herausziehen.

Schritt 4

Die schwarze Bürste in den oberen Teil des Einlassventils einführen und diesen Bereich sorgfältig sauberbürsten – besonders rings um die Stahlkugel herum (Abb. 162).

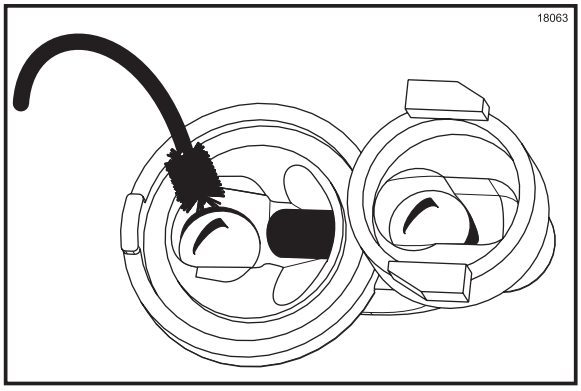


Abbildung 162

Schritt 5

Die schwarze Bürste in den oberen Teil des Auslassventils einführen und diesen Bereich sorgfältig sauberbürsten – besonders rings um die Stahlkugel herum (Abb. 163).

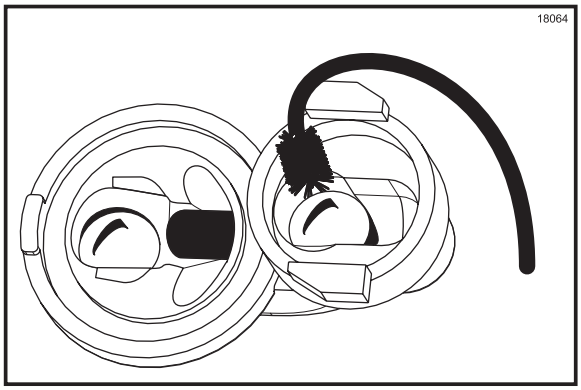


Abbildung 163

Schritt 6

Die schwarze Bürste mit dem borstenlosen Ende voran in den Durchgang zwischen Einlass- und Auslassventil führen (Abb. 164).

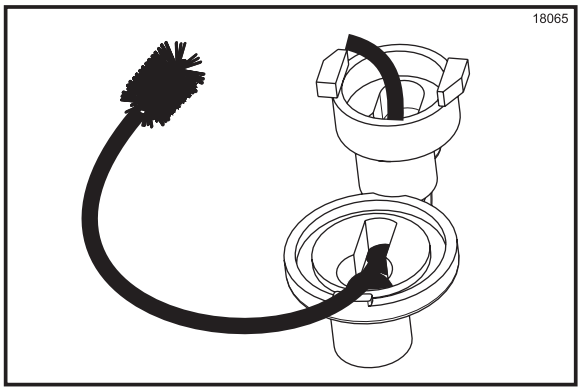


Abbildung 164

Schritt 7

Die schwarze Bürste hin und her bewegen, um diesen Verbindungsgang gründlich zu säubern. Dann die Bürste vollständig nach vorne schieben und aus dem Ventilkörper herausziehen (Abb. 165).

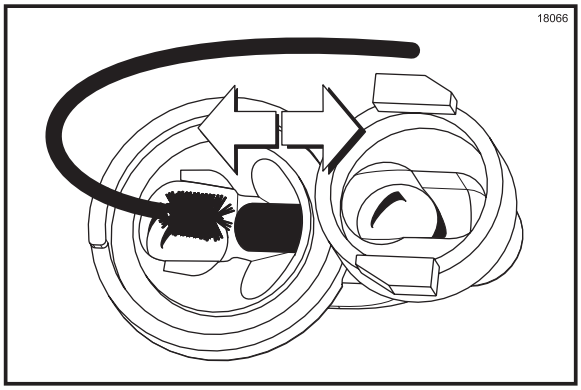


Abbildung 165

Schritt 8

Die schwarze Bürste in den unteren Teil des Einlassventils einführen und hin und her bewegen, um diesen Bereich – insbesondere rings um die Stahlkugel herum – gründlich zu reinigen (Abb. 166).

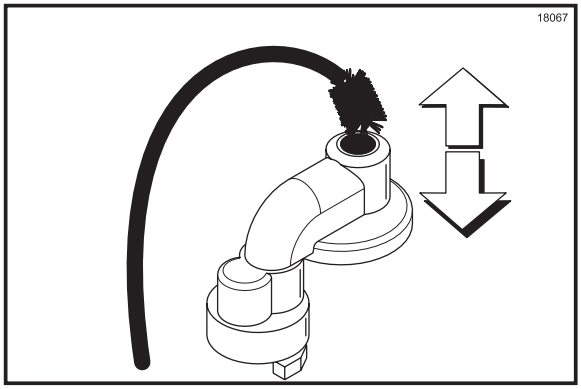


Abbildung 166

Schritt 9

Die Bürste vollständig durch das Einlassventil hindurchschieben und aus dem Ventilkörper herausziehen.

Schritt 10

Alle Teile in klarem Wasser sauberspülen.

Schritt 11

Alle Teile in einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) entkeimen und anschließend lufttrocknen lassen.

Topping-Pumpe zusammenbauen

Nach dem Zerlegen und Reinigen wird die Pumpe wie folgt zusammengebaut:

Schritt 1

Den Runddichtring der Dichtung schmieren und in die Dichtung einsetzen (Abb. 167).

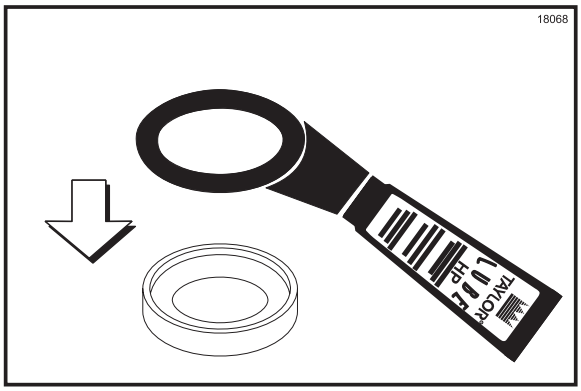


Abbildung 167

Schritt 2

Die Dichtung auf das Kolbenende des Tauchkolbens aufstecken.

Schritt 3

Scheibe und Feder auf den Tauchkolben streifen (siehe Abb. 168).

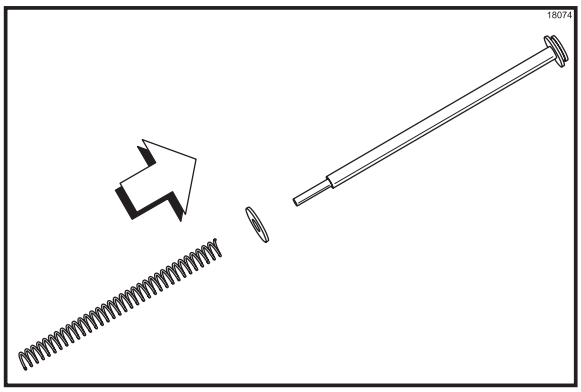


Abbildung 168

Schritt 4

Einsatzstück mit dem abgeschrägten Ende und der kleineren Öffnung voran in das Tauchkolbenrohr einführen.

Schritt 5

Sicherungsmutter auf dem Tauchkolbenrohr festschrauben.

Schritt 6

Den Runddichtring des Knopfes in die dafür vorgesehene Rille einlegen.

Schritt 7

Tauchkolbenrohr mit dem Tauchkolben verbinden. Hierzu den Tauchkolben in die größere Öffnung des Tauchkolbenrohres einführen und durch Zusammendrücken der Feder so weit durchschieben, bis der Gewindeteil des Tauchkolbens durch die kleinere Öffnung am anderen Ende von Tauchkolbenrohr und Einsatz herauskommt (Abb. 169).

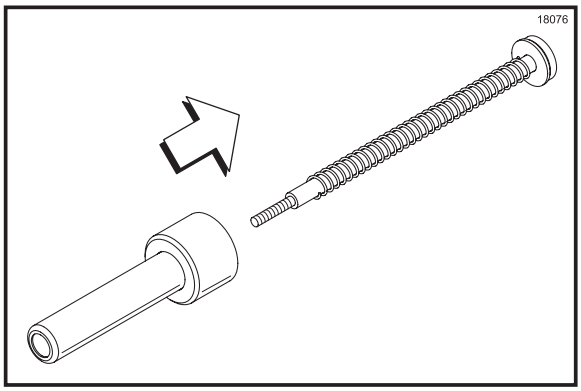


Abbildung 169

Schritt 8

Den Knopf auf das Gewindeteil aufschrauben. Tauchkolben so halten, dass das Tauchkolbenrohr, welches die Feder zusammengedrückt hält, bis zum Anschlag in Richtung Kolbenende gezogen wird. Knopf im Uhrzeigersinn festschrauben.

Schritt 9

Den 25,4-mm-Runddichtring schmieren und in die hierfür vorgesehene Rille am Auslassrohr einlegen (Abb. 170).

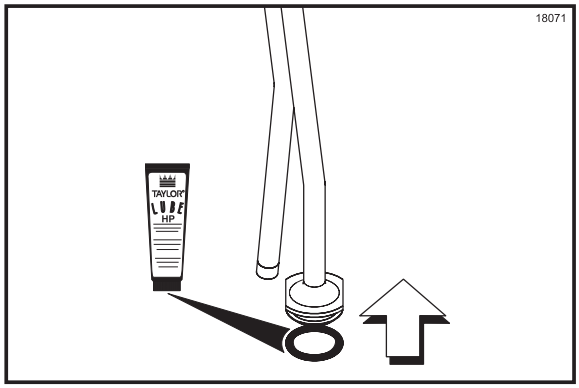


Abbildung 170

Schritt 10

Den anderen Runddichtring (1-5/16 Inch = ca. 33,3 mm) schmieren und in die hierfür vorgesehene Rille am Ventilkörper einlegen (Abb. 171).

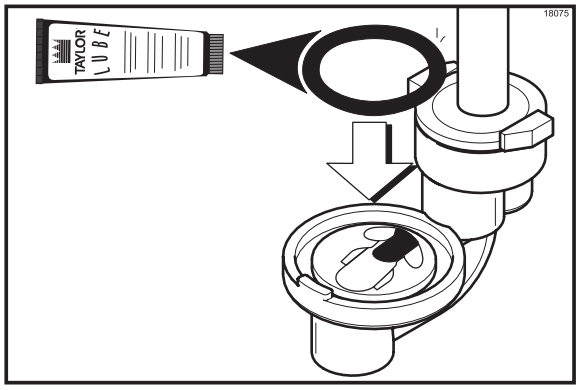


Abbildung 171

Schritt 11

Das Auslassrohr in die kleinere Öffnung am Ventilkörper einführen; hierzu die abgeflachten Seiten am Auslassrohr an den Arretierrillen im Ventilkörper ausrichten. Das Auslassrohr hineindrücken, bis es satt in der Ventilöffnung sitzt. Dann das Auslassrohr im Uhrzeigersinn drehen, bis es in den Rillen im Ventilkörper einrastet.

Schritt 12

Das Zylinderteil in die größere Ventilöffnung hineinschieben; hierzu das Zylinderteil vom Auslassrohr wegneigen und den breitesten Teil des angeflanschten Teils unter die mittlere Arretierrille im Ventilkörper schieben. Die Nasen am Zylinder an den Arretierrillen am Ventilkörper ausrichten und das Zylinderteil dann im Uhrzeigersinn drehen, bis es in den Rillen am Ventilkörper einrastet.

Schritt 13

Das Auslassrohr durch die kleinere Öffnung im Deckel führen und den Deckel so verschieben, dass dessen größere Öffnung um das Oberteil des Zylinderteils herum passt.

Schritt 14

Die Sicherungsmutter über das Auslassrohr streifen und im Uhrzeigersinn festschrauben.

Schritt 15

Die Tauchkolbeneinheit schmieren und in die zylindrische Öffnung in den Pumpenkörper hineinschieben (Abb. 172).

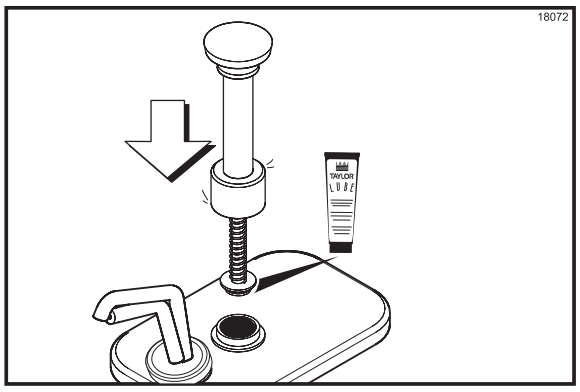


Abbildung 172

Schritt 16

Sicherungsmutter am Tauchkolben im Uhrzeigersinn festschrauben (Abb. 173).

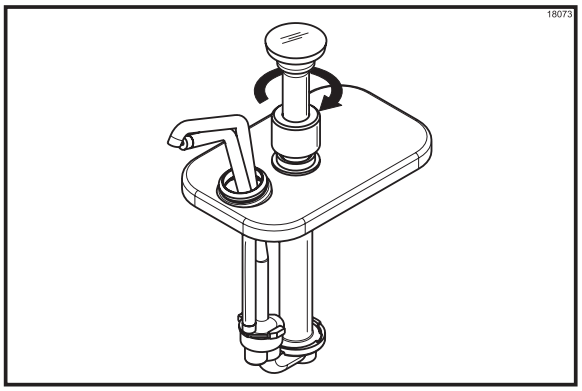


Abbildung 173

Manuelle Bürstenreinigung

Diese Maßnahme ist alle 2 Wochen durchzuführen!

BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN EINHALTEN !

Zum Auseinanderbauen wird Folgendes benötigt:

- Zwei Eimer zum Reinigen und Desinfizieren pro Geräteseite
- Reinigungsbürsten-Set (im Lieferumfang des Gerätes enthalten)
- Reinigungslösung
- Desinfektionslösung
- Saubere, desinfizierte Tücher
- Tabletts zum Ablegen der Geräteteile

Gefrierzylinder entleeren

Der Gefrierzylinder wird auf beiden Geräteseiten auf die gleiche Weise entleert. Führen Sie die nachfolgend beschriebenen Schritte erst an der Shake-Seite und danach an der Softeis-Seite durch.

Schritt 1

Die beiden Toppingheizer abschalten – hierzu auf die beiden Tasten und drücken. Wenn die Heizer abgeschaltet sind, leuchten diese beiden Symbole nicht.

Schritt 2

Auf die AUTO-Taste drücken, um den Automatikbetrieb abzuschalten (Abb. 174).

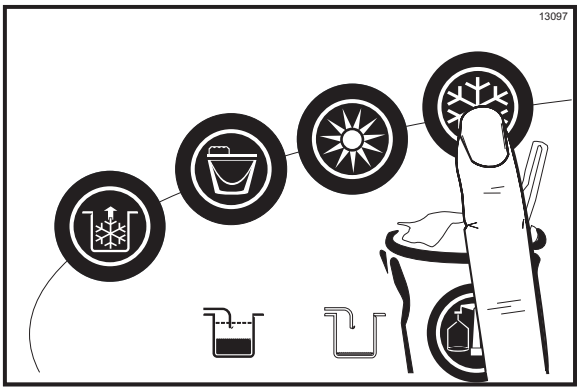


Abbildung 174

Schritt 3

Gilt nur für die Shake-Seite: Shakebecher-Halter abnehmen und beiseite legen; er wird später zusammen mit den übrigen Teilen gereinigt.

Schritt 4

Mixbecken-Abdeckung und Mixrührer abnehmen. Diese Teile zum Becken bringen und dort reinigen, spülen und desinfizieren.

Schritt 5

Einen Eimer unter den Frontverschluss-Zapfauslass stellen, die SPÜL-Taste und die MIXPUMPEN-Taste betätigen und das Zapfventil öffnen. **(Shake-Seite: Das Öffnen des Zapfventils erfolgt durch Betätigung einer beliebigen AROMA-Taste).**

Produkt aus dem Gefrierzylinder und aus dem Mixbecken ablassen (Abb. 175).

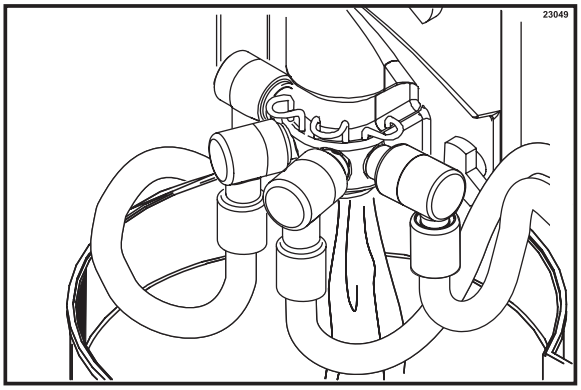


Abbildung 175

Schritt 6

Sobald nichts mehr herausfließt, erneut auf die SPÜL-Taste und auf die MIXPUMPEN-Taste drücken, um den Spül- und Pumpbetrieb zu beenden. Nach Beendigung des Spülvorgangs schließt das Shake-Zapfventil automatisch.

Schritt 7

Federsplint, Mix-Zufuhrrohr sowie die noch zusammengebaute Luft/Mix-Pumpe und die Pumpenmanschette ausbauen und diese Teile auf ein Ablagetablett legen.

Schritt 8

Gilt nur für die Shake-Seite: Sirupschläuche vom Frontverschluss abnehmen – hierzu die Ventil-Haltebügel anheben und die Sirupventile aus dem Frontverschluss nach vorne herausziehen. Die Sirupauslässe mit Verschlussstopfen verschließen. Die Haltebügel nach unten schieben, um die Auslass-Verschlussstopfen im Frontverschluss zu fixieren.

Schritt 9

Schritte 2 bis 7 auch an der Softeis-Seite durchführen.

Gerät durchspülen

Schritt 1

7,6 l kaltes, sauberes Wasser in das Shake-Mixbecken einfüllen. Mit der weißen Mixbecken-Reinigungsbürste die das Mixbecken, die Mix-Füllstandsfühler und die Außenflächen des Antriebswellengehäuses vom Mixrührer sauberbürsten. Mit der doppelendigen Bürste die Mix-Einlassöffnung reinigen (Abb. 176).

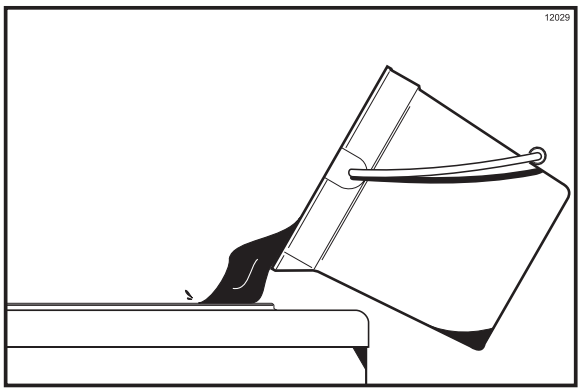


Abbildung 176

Hinweis: Die Reinigungsbürste niemals in die Mix-Einlassöffnung stecken, während das Gerät auf "Spülen" ( ) geschaltet ist!

Schritt 2

Einen Mixeimer unter den Frontverschluss-Auslass stellen und auf die SPÜL-Taste drücken (Abb. 177).

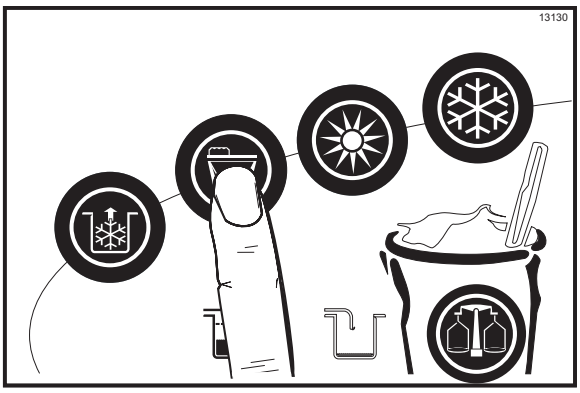


Abbildung 177

Schritt 3

Zapfhebel öffnen und das gesamte Spülwasser durch den Frontverschluss-Auslass in den Eimer ablaufen lassen. Anschließend Zapfventil schließen und durch erneutes Drücken auf die SPÜL-Taste den Spülvorgang beenden. **(Hinweis: Das Shake-Zapfventil schließt sich automatisch nach Beenden des Spülvorgangs.)**

Schritt 4

Diese Prozedur mit sauberem, warmem Wasser wiederholen, bis nur noch klares Wasser abläuft.

Schritt 5

Die **Schritte 1 bis 4** entsprechend an der Softeis-Seite durchführen.

Gerät reinigen und desinfizieren

Schritt 1

7,6 l einer zugelassenen Reinigungslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 2

Die Reinigungslösung in das Mixbecken gießen und in den Gefrierzylinder laufen lassen.

Schritt 3

Mit der weißen Mixbecken-Reinigungsbürste das Mixbecken, die Mix-Füllstandsfühler und die Außenflächen des Antriebswellengehäuses vom Mixrührer sauberbürsten. Mit der doppelendigen Bürste die Mix-Einlassöffnung reinigen.

Hinweis: Die Bürste niemals in die Mix-Einlassöffnung stecken, während das Gerät auf "Spülen" ( ) geschaltet ist!

Schritt 4

Auf die SPÜL-Taste drücken. Die Reinigungslösung im Gefrierzylinder umspült nun sämtliche Teile im Gefrierzylinder.

Schritt 5

Einen leeren Eimer unter den Frontverschluss-Auslass stellen.

Schritt 6

Das Zapfventil am Frontverschluss öffnen und die gesamte Reinigungslösung in den Eimer ablaufen lassen.

Schritt 7

Sobald nichts mehr herauskommt, Zapfventil schließen und durch erneutes Betätigen der SPÜL-Taste den Spülvorgang beenden. **(Hinweis: Das Shake-Zapfventil schließt sich automatisch nach Beenden des Spülvorgangs.)**

Schritt 8

9,5 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen.

Schritt 9

Die **Schritte 2 bis 7** mit der Desinfektionslösung wiederholen.

Schritt 10

Die **Schritte 1 bis 8** auch an der Softeis-Seite durchführen.

Geräteteile ausbauen – Shake-Seite

Hinweis: Werden die nachfolgend beschriebenen Teile nicht alle zwei Wochen nach Vorschrift aus dem Gerät ausgebaut, bürstengereinigt und geschmiert, können Geräteschäden eintreten; außerdem wird das Gerät dann blockiert, d.h. es ist kein Automatikbetrieb möglich.

Schritt 1

Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter auf "OFF" steht (= abgeschaltet; Abb. 178).

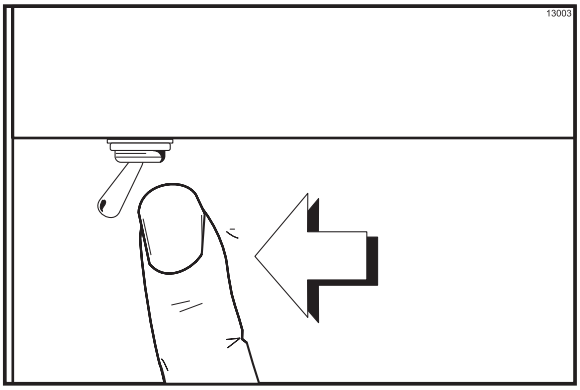


Abbildung 178

Schritt 2

Die Verschlussstopfen aus den Sirupauslässen entfernen und den Reduzieraufsatz unten vom Frontverschluss-Zapfauslass abnehmen.

Schritt 3

Den Spindelquirl unten aus dem Frontverschluss-Auslass entfernen: Hierzu den Haltekragen an der Spindelquirlkupplung anheben und den Spindelquirl nach unten herausziehen.

Schritt 4

Die Handschrauben entfernen, den Frontverschluss abnehmen und das Rührwerk samt Antriebswelle, Antriebswellendichtung und Schabemessern aus dem Gefrierzylinder herausziehen.

Schritt 5

Die Dichtung von der Antriebswelle des Rührwerks abnehmen.

Schritt 6

Runddichtring vom Frontverschluss sowie das vordere Lager, die Drehzapfen und die Zapfventil/Spindeleinheit abnehmen.

Zapfventil greifen und den Spindelaufnehmer herausziehen. Dichtung vom Schaft des Spindelquirls entfernen (Abb. 179).

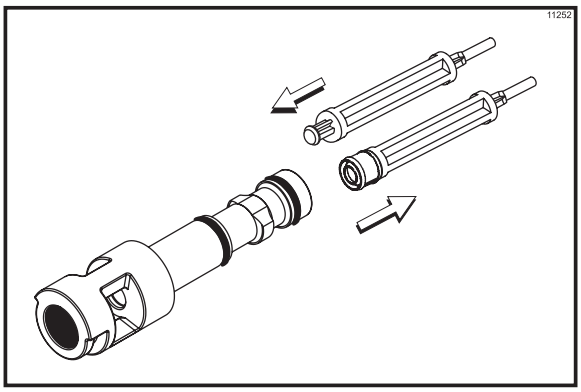


Abbildung 179

Schritt 7

Die zwei Runddichtringe vom Zapfventil abstreifen.

Hinweis: Ein Runddichtring wird abgestreift, indem man ihn mit einem sauberen, desinfizierten Tuch anfasst und nach oben drückt, bis er aus der Rille gehoben wird. Dann mit der anderen Hand nach vorne schieben, so dass er vollends aus seiner Rille herausrollt und leicht abgestreift werden kann. Beim Entfernen von mehreren Runddichtringen stets den hintersten zuerst abstreifen. Auf diese Weise kann ein Dichtring nicht in eine bereits leere Rille zurückschnappen.

Schritt 8

Von der Shake-Pumpe den Haltestift, die Mix-Einlassarmatur, die Ventilkappe, die Pumpendichtung und die Kolbeneinheit entfernen. Von Kolben und Ventilkappe jeweils den Runddichtring entfernen.

Schritt 9

Die Pumpenantriebswelle aus der Nabe an der Rückwand des Mixbeckens herausziehen (Abb. 180).

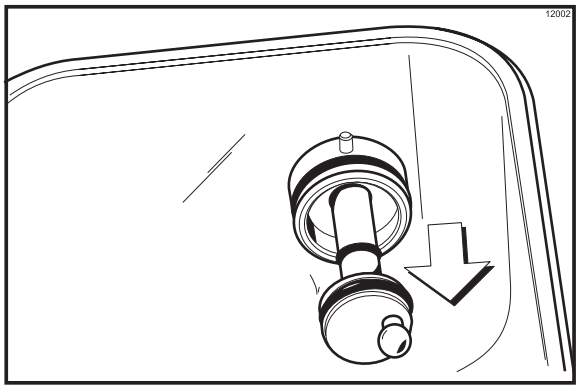


Abbildung 180

Die beiden kleinen Runddichtringe sowie den großen Runddichtring von der Pumpenantriebswelle abstreifen.

Geräteteile ausbauen – Softeis-Seite

Hinweis: Werden die nachfolgend beschriebenen Teile nicht alle 2 Wochen nach Vorschrift aus dem Gerät ausgebaut, bürstengereinigt und geschmiert, können Geräteschäden eintreten; außerdem wird das Gerät dann blockiert, d.h. es ist kein Automatikbetrieb möglich.

Schritt 1

Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter auf "OFF" steht (= das Gerät abgeschaltet ist).

Schritt 2

Die Handschrauben entfernen, den Frontverschluss abnehmen und das Rührwerk samt Antriebswelle, Antriebswellendichtung und Schabemessern aus dem Gefrierzylinder herausziehen.

Schritt 3

Von den Schabemessern die Halteclips entfernen.

Schritt 4

Die Dichtung von der Antriebswelle abnehmen.

Schritt 5

Vom Softeis-Pumpenzylinder den Haltestift, die Mix-Einlassarmatur, die Ventilkappe, die Pumpendichtung und den Kolben abmontieren. Von Kolben und Ventilkappe jeweils den Runddichtring abnehmen.

Schritt 6

Frontverschluss-Dichtung sowie das vordere Lager, den Drehzapfen, den Zapfhebel und das Zapfventil entfernen. Die drei Runddichtringe vom Zapfventil abstreifen.

Hinweis: Die Sternform darf nicht aus dem Frontverschluss entfernt werden. Sie ist fester Bestandteil des Frontverschlusses und ist nicht herausnehmbar (siehe Abb. 181).

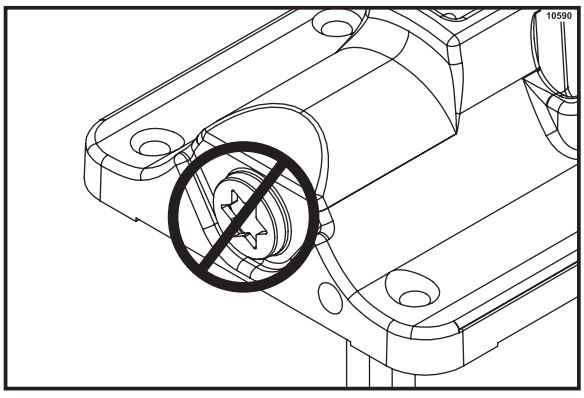


Abbildung 181

Schritt 7

Pumpenantriebswelle aus der Nabe an der Rückwand des Mixbeckens herausziehen (Abb. 182).

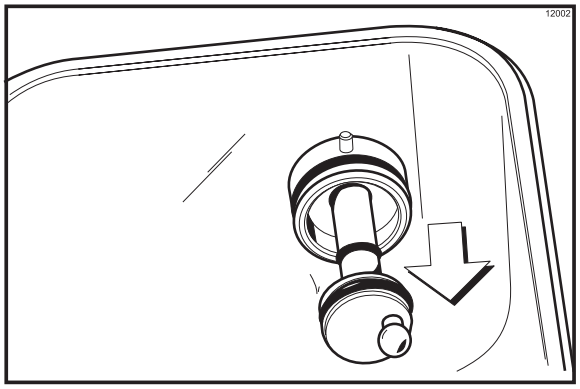


Abbildung 182

Die beiden kleinen Runddichtringe und den einen größeren Runddichtring von der Pumpenantriebswelle abnehmen.

Schritt 8

Vordere Leckwanne und Spritzgitter entfernen. Schöpfkellen aus den beiden unbeheizten Topping-Behältern herausnehmen.

Schritt 9

Die lange Leckschale vorne aus dem Gerät herausziehen und zum Reinigen zum Spülbecken bringen (Abb. 183).

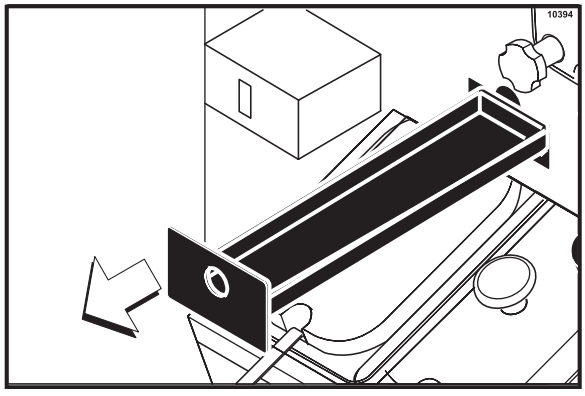


Abbildung 183

Schritt 10

Die beiden kürzeren Leckschalen aus der Geräterückwand herausziehen. Die beiden eingekerbten Leckschalen rechts und links aus dem Geräte herausziehen und zum Reinigen zum Spülbecken bringen (Abb. 184).

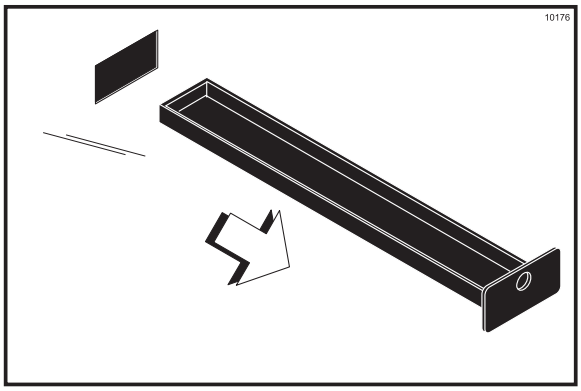


Abbildung 184

Hinweis: Sollte sich in den Leckschalen übermäßig viel Mix angesammelt haben, ist das ein Zeichen dafür, dass die Antriebswellendichtung(en) oder der (die) Runddichtring(e) ausgewechselt bzw. ordnungsgemäß geschmiert werden muss (müssen).

Bürstenreinigung

Wir empfehlen, zuerst sämtliche shakeseitigen Teile zu reinigen und anschließend die entsprechenden Teile auf der Softeis-Seite (soweit dort vorhanden). Auf diese Weise wird vermieden, dass die Teile beim Zusammenbauen am folgenden Morgen verwechselt und evtl. in die falsche Geräteseite eingebaut werden. Die Teile immer übersichtlich auf dem Ablagetablett ablegen.

Schritt 1

Im Spülbecken eine zugelassene Reinigungslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Dafür sorgen, dass alle mitgelieferten Reinigungsbürsten bereitliegen.

Schritt 2

Sämtliche ausgebauten/zerlegten Teile und die Ablagetabletts im Spülbecken gründlich reinigen. Schmiermittel- und Mixablagerungen müssen dabei restlos entfernt werden. Alle Außenflächen und Öffnungen sorgfältig ab- und durchbürsten, besonders die Durchlässe in der Pumpe sowie die kleinen Sirupöffnungen im Frontverschluss der Shake-Seite.

Alle Teile mit sauberem, warmem Wasser abspülen, einschließlich der Ablagetabletts – jeweils eine Tablettladung.

Schritt 3

Mit einer kleinen Menge Reinigungslösung zum Gerät zurückkehren und mit der schwarzen Bürste die Lagerschalen hinten im Gefrierzylinder säubern (Abb. 185).

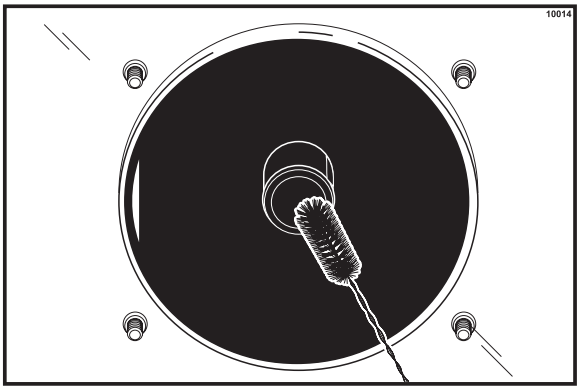


Abbildung 185

Schritt 4

Mit der schwarzen Bürste die Antriebsnaben-Öffnungen in der Mixbecken-Rückwand reinigen (Abb. 186).

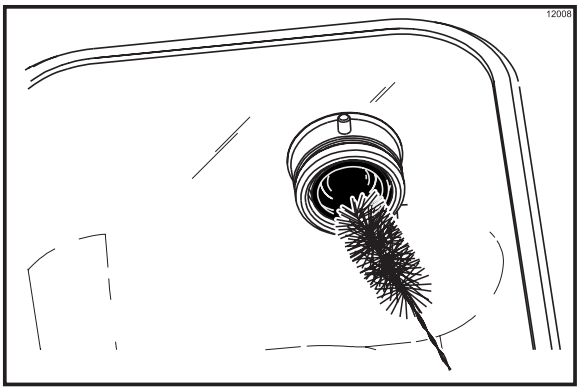


Abbildung 186

Schritt 5

Mit der doppelendigen Bürste die Schlauch-Anschluss-Stutzen sauberbürsten.

Schritt 6

Im Spülbecken eine zugelassene Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 7

Alle Geräteteile mindestens eine Minute lang in der Desinfektionslösung entkeimen.

Schritt 8
Mit der Desinfektionslösung **Schritt 3** wiederholen.

Schritt 9

Die ausgebauten Teile auf saubere und desinfizierte Ablagetabletts legen.

Schritt 10

Alle Außenflächen des Freezers mit einem sauberen, desinfizierten Tuch abwischen.

Schritt 11

Die **Schritte 1 bis 10** auch an der Softeis-Seite des Gerätes durchführen.

Sirupsystem – Routinemäßige Wartung

Siruppumpe - Schlauch abmontieren

Schritt 1

Die Sirup-Ansaugschläuche von den Sirupbehältern abmontieren und außen mit einem sauberen, desinfizierten Tuch abwischen.

Gilt für Sirup-in-Bag-Systeme: Von jedem Sirup-Bag das Anschlussstück entfernen.

Schritt 2

Die **Sirupbehälter** und das Pumpen-Abdeckablage aus dem Fach herausholen.

Schritt 3

Die Sirup-Aunsaugschläuche in einen Eimer mit einer zugelassenen Reinigungslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN. Um Verunreinigung zu vermeiden, die Sirupbehälter mit Lebensmittelfolie abdecken.

Gilt für Sirup-in-Bag-Systeme: Den Sirupschlauch mit dem Beutel-Anschlussstück in einen Eimer mit einer zugelassenen Reinigungslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) legen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 4

Den Haltebügel anheben und das Sirupventil aus dem Frontverschluss herausnehmen. Das Ventil in einen Eimer unterhalb des Zapfventils legen.

Schritt 5

Auf die KALIBRIER-Taste am Bedienfeld drücken, um die Menü-Optionen aufzurufen.

Schritt 6

Mit der AUTO-Taste den Cursor vor SIRUP VORFÜLLEN bewegen. Erneut auf die KALIBRIER-Taste drücken, um das Vorfüllmenü aufzurufen.

Schritt 7

Auf die AROMA-Taste für das betreffende Sirupventil drücken. Daraufhin beginnt die Reinigungslösung durch den Sirupschlauch zu fließen.

Schritt 8

Die Reinigungslösung so lange durchlaufen lassen, bis der Sirup restlos aus dem Schlauch herausgespült ist.

Schritt 9

Sobald sich in dem Schlauch keine Sirupreste mehr befinden, den Sirup-Ansaugschlauch aus dem Eimer mit der Reinigungslösung herausnehmen und die Pumpe so lange weiterlaufen lassen, bis sich in dem Schlauch keinerlei Flüssigkeit mehr befindet. Mit der betreffenden AROMA-Taste die Pumpe abschalten.

Schritt 10

Die **Schritte 3 bis 9** mit einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) wiederholen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 11

Die Pumpe öffnen: Hierzu die schwenkbare Abdeckung nach oben schieben (siehe Pfeil in Abb. 187).

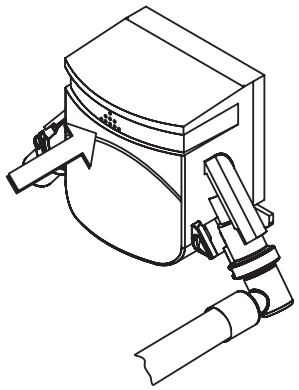
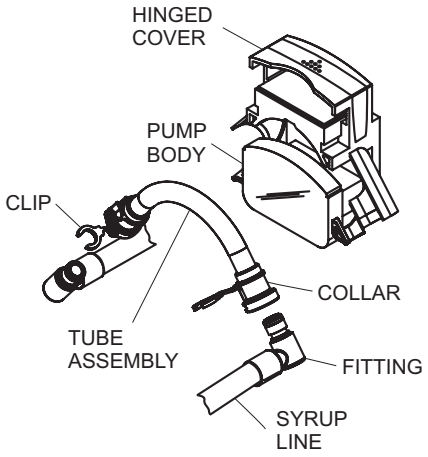


Abbildung 187

Schritt 12

Den Pumpenschlauch an beiden Enden ergreifen und aus dem Pumpengehäuse herausheben (Abb. 188).



HINGED COVER	SCHWENKBARE ABDECKUNG
PUMP BODY	PUMPENGEHÄUSE
CLIP	HALTECLIP
TUBE ASSEMBLY	SCHLAUCHSTÜCK, KPL.
COLLAR	HALTEKRAGEN
FITTING	FITTING
SYRUP LINE	SIRUPSCHLAUCH

Abbildung 188

Schritt 13

Die Clips von den jeweiligen Haltekragen abziehen.

Schritt 14

Die Fittings vom Pumpenschlauch abziehen.

Pumpenschlauch einbauen

Schritt 1

Die Runddichtringe auf den Sirupschlauch-Fittings mit Taylor Lube HP schmieren.

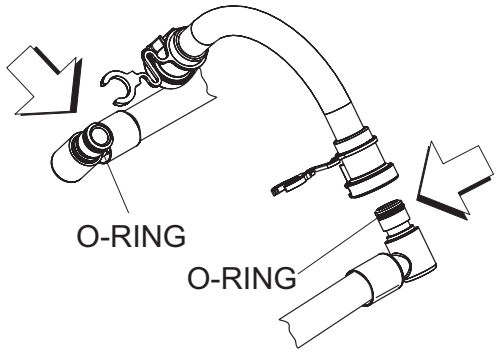


Abbildung 189

O-RING = Runddichtring

Schritt 2

Die Fittings in den neuen Pumpenschlauch hineindrücken.

Schritt 3

Die Clips auf die jeweiligen Haltekragen aufstreifen.

Schritt 4

Die Pumpenrollen von Hand drehen, bis sie sich in der "10 Uhr"-Position" sowie in der "2 Uhr-"Position befinden.

Schritt 5

Das Schlauchstück in das Pumpengehäuse einsetzen. (Darauf achten, dass die Sirupschläuche nach hinten durch die Rückwand des Schrankfachs gedrückt werden).

Schritt 6

Von oben auf die Pumpe drücken, um sie zu schließen.

Schritt 7

Pumpen-Abdeckablage und Sirupbehälter in das Fach zurückstellen

Schritt 8

Die Sirupschläuche vorfüllen.

Schritt 9

Das Sirupsystem gemäß den Anweisungen auf Seite 47 kalibrieren.

Sirupschläuche desinfizieren - Wöchentlich

Schritt 1

Die Sirup-Ansaugschläuche von den Sirupbehältern entfernen und außen mit einem sauberen, desinfizierten Lappen abwischen.

Gilt für Sirup-in-Bag-Systeme: Jeden Sirup-Bag abtrennen und das Schlauch-Fitting mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen.

Schritt 2

Etwa 8 l einer zugelassenen Reinigungslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) anmischen. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN. Die Sirup-Zulaufrohre dort hineinlegen.

Gilt für Sirup-in-Bag-Systeme: Den Sirupschlauch samt Bag-Anschlussstück in einen Eimer einer zugelassenen Reinigungslösung (100 ppm - z.B. Kay-5®) geben. WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 3

Haltebügel anheben und das Sirupventil aus dem Frontverschluss herausziehen. Das Ventil in einen Eimer unter dem Zapfventil legen.

Schritt 4

Auf die KALIBRIER-Taste am Bedienfeld drücken, um die Menü-Optionen aufzurufen.

Schritt 5

Den Cursorpfeil mit der AUTO-Taste vor die Zeile "SIRUP VORFÜLLEN" bewegen. Dann erneut auf die KALIBRIER-Taste drücken, um das "SIRUP VORFÜLLEN"-Menü aufzurufen.

Schritt 6

Auf die AROMA-Taste des betreffenden Sirupventils drücken. Daraufhin fließt die Reinigungslösung durch den Sirupschlauch.

Schritt 7

Die Reinigungslösung so lange durchlaufen lassen, bis der Sirup restlos aus dem Schlauch herausgespült ist.

Schritt 8

Den Fluss der Reinigungslösung durch Betätigung der AROMA-Taste stoppen.

Schritt 9

Die **Schritte 2 - 8** mit einer zugelassenen Desinfektionslösung wiederholen (100 ppm - z.B. Kay-5®) – WARMES WASSER VERWENDEN UND DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEACHTEN.

Schritt 10

Um das nasenförmige Anschlussteil vom Sirupventil zu entfernen, die Kappe nach links herum drehen.

Schritt 11

Das Entenschnabelventil und den Runddichtring vom Anschlussteil entfernen.

Schritt 12

Mit dem weißen Teil der doppelendigen Bürste das Anschlussteil innen und das Sirupschlauch-Fitting saubersbürsten. Darauf achten, dass alle Ablagerungen restlos entfernt werden.

Schritt 13

Eine zugelassene Desinfektionslösung (100 ppm) in einen Shakebecher füllen und das Sirupventil-Anschlussteil darin sorgfältig sauberspülen.

Schritt 14

Mit einem sauberen, desinfizierten Tuch alle Sirupreste behutsam vom Entenschnabelventil abwischen.

Schritt 15

Entenschnabelventil in das Sirup-Anschlussteil einsetzen und im Schlitz ausrichten.

Hinweis: Sollte das Entenschnabelventil beschädigt sein oder aus dem Schlitz am Anschlussteil herausstehen, muss es ausgewechselt werden (Abb. 190).

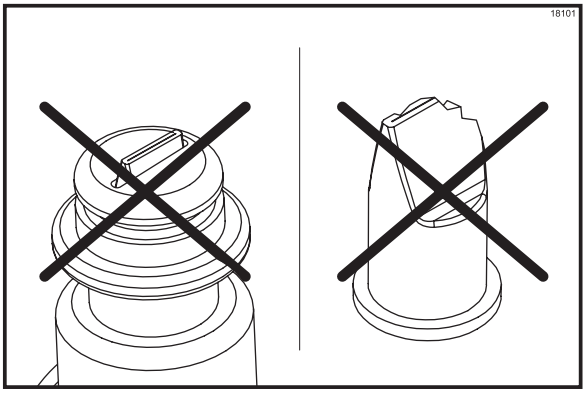


Abbildung 190

Schritt 16

Das nasenförmige Sirup-Anschlussteil wieder in das Schlauch-Fitting einsetzen und von Hand festschrauben

Hinweis: Wenn das nasenförmige Sirup-Anschlussteil am Schlauch-Fitting befestigt wird, **muss das Entenschnabelventil noch feucht sein.** Die noch daran befindliche Desinfektionslösung dient als Schmiermittel der flachen Unterfläche und verhindert, dass sich das Entenschnabelventil beim Festdrehen des Sirup-Anschlussteils verdreht.

Schritt 17

Kontrollieren, ob das Entenschnabelventil im nasenförmigen Sirup-Anschlussteil korrekt sitzt. Die Spitze des Entenschnabelventils **muss flach und gerade liegen**, damit die Sirupleitung gut abgedichtet ist (siehe Abb. 191).

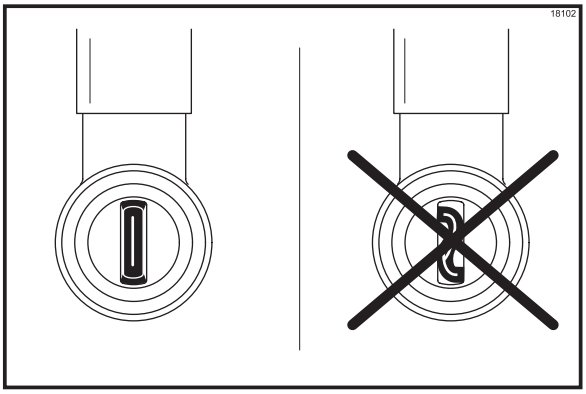


Abbildung 191

Ist das nicht der Fall, muss das Sirup-Anschlussteil nochmals abgenommen und das Entenschnabelventil entfernt und neu eingesetzt werden. Vorher die Ventilunterfläche in einem mit Desinfektionslösung gefüllten Shakebecher anfeuchten. Anschließend das Sirupschlauch-Anschlussteil wieder am Schlauch-Fitting anmontieren. Liegt die Spitze des Entenschnabelventilspitze nach dem Zusammenbau immer noch nicht flach, muss dieses Ventil ersetzt werden.

Schritt 18

Den Runddichtring auf das Sirup-Anschlussteil aufstreifen und schmieren.

Schritt 19

Die **Schritte 3 - 18** auch bei allen übrigen Sirupventilen durchführen.

Schritt 20

Sirup-Ansaugschläuche aus dem Eimer mit der Desinfektionslösung herausnehmen und abtropfen lassen.

Schritt 21

Alle Sirup-Ansaugschläuche in die Sirupbehälter geben. Sicherstellen, dass die Sirupschläuche mit den jeweiligen Aromasorten übereinstimmen.

Gilt für Sirup-in-Bag-Systeme: Für jede Sirupsorte das jeweils dazu passende Bag-Anschlussstück verwenden.

Schritt 22

Die KALIBRIER-Taste auf dem Bedienfeld betätigen, um die Menü-Optionen aufzurufen.

Schritt 23

Mit der AUTO-Taste den Cursorpfeil vor die Option SIRUP VORFÜLLEN bewegen und dann mit der KALIBRIER-Taste das dazugehörige Menü aufrufen.

Schritt 24

Auf die AROMA-Taste für das betreffende Sirupventil drücken. Daraufhin beginnt der Sirup zu fließen.

Schritt 25

Den Sirup so lange laufen lassen, bis die in den Schläuchen enthaltene Luft und Desinfektionslösung restlos aus dem Schlauch herausgedrückt sind.

Schritt 26

Den Sirupfluss mit der AROMA-Taste stoppen.

Schritt 27

Runddichtring am nasenförmigen Sirup-Anschlussteil schmieren. Sirupventil wieder in den Frontverschluss der Shake-Seite einsetzen und durch Herunterdrücken des Haltebügels fixieren.

Schritt 28

Die **Schritte 20 bis 27** für alle übrigen Sirup-Aromasorten wiederholen.

Schritt 29

Die Innenwände des Sirupkabinetts mit einem desinfizierten Tuch sauberwischen. Hartnäckige Ablagerungen mit Desinfektionslösung besprühen.

Abschnitt 6 Checkliste für den Bediener

Zur Beachtung – Reinigen und Desinfizieren

EINSCHLÄGIGE HYGIENEVORSCHRIFTEN BEACHTEN!

Die Wartungsintervalle für die Geräteeinigung und Desinfektion sind von den lokalen Ordnungsämtern bzw. durch gesetzliche Auflagen vorgeschrieben und entsprechend einzuhalten. Auf folgende Punkte ist beim Reinigen und Desinfizieren besonders nachdrücklich hinzuweisen:

DAS GERÄT MUSS ALLE ZWEI WOCHEN GEREINIGT UND DESINFIZIERT WERDEN.

Bakterieller Keimbildung vorbeugen

- ☐ 1. Gerät regelmäßig gründlich reinigen und desinfizieren = kompletter Ausbau und Bürstenreinigung bestimmter Wartungsteile.
- ☐ 2. Zur Reinigung müssen die mitgelieferten Bürsten verwendet werden. Sie sind speziell für bestimmte Geräteteile vorgesehen und gewährleisten eine gründliche Reinigung der Mixdurchgänge.
- ☐ 3. Mit der weißen Bürste wird die Mixeinlassöffnung gereinigt, die vom Mixbecken in den hinteren Bereich des Gefrierzylinders hinabführt.
- ☐ 4. Mit der schwarzen Bürste wird das Lager hinten im Gefrierzylinder sowie die Antriebsnabenöffnung in der hinteren Mixbeckenwand sorgfältig gereinigt. Sicherstellen, dass die Bürste dabei reichlich mit Reinigungslösung benetzt wird.
- ☐ 5. Zum Anmischen der Reinigungs-/Desinfektionslösungen vorher die Herstelleranweisungen lesen und die Mengenangaben exakt einhalten. Zu hoch konzentrierte Lösungen können die Geräteteile beschädigen, zu niedrig dosierte sind wirkungslos.
- ☐ 6. Die Mixtemperatur im Mixbecken und im Kühlraum muss unter 4,4°C betragen.
- ☐ 7. Bei den "Schlussarbeiten" noch im Gerät verbliebenen Mix wegschütten.

Regelmäßige Wartungskontrollen

- ☐ 1. Beschädigte bzw. abgenutzte Schabemesser sofort gegen neue auswechseln. Vor Einsetzen des Rührwerkes kontrollieren, ob die Messer sicher daran befestigt sind.
- ☐ 2. Das rückwärtige Lager im Gefrierzylinder auf Verschleißerscheinungen kontrollieren (z.B. übermäßig viel Mix in der hinteren Leckschale) und vergewissern, dass das Lager einwandfrei sauber ist.
- ☐ 3. Mittels Schraubenzieher und Lappen das rückwärtige Lager und den sechskantigen Innenteil der Antriebswellenöffnung frei von Schmierfett- und Mixablagerungen halten.
- ☐ 4. Abgenutzte, beschädigte oder lose sitzende Runddichtringe und andere Dichtungen wegwerfen und durch neue ersetzen.
- ☐ 5. Schmieranweisungen genau befolgen (siehe unter "Gerät zusammenbauen").
- ☐ 6. Luftgekühlte Geräte: Kondensatoren und Luftfilter auf Staub- und Fusselansammlungen überprüfen. Verschmutzungen reduzieren die Geräteleistung. Kondensatoren und Filter **1x pro Monat** mit einem weichen Tuch reinigen. **Nie** mit einem Schraubenzieher oder anderen Metallgegenständen zwischen den Rippen hantieren!

Warnung: Vor dem Reinigen des Kondensators grundsätzlich den Netzstecker ziehen! Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlaggefahr.

- ☐ 7. Wassergekühlte Geräte: Wasserleitungen auf Knicke und Leckstellen überprüfen. Beim Vor- und Zurückrollen des Gerätes während der Reinigungs- oder Wartungsarbeiten können die Leitungen leicht abknicken. Beschädigte Wasserleitungen nur von einem autorisierten TAYLOR-Fachhändler auswechseln lassen.

Winterschutzmaßnahmen

Wird der Geschäftsbetrieb im Winter eingestellt, müssen zum Schutz des Gerätes bestimmte Vorkehrungen getroffen werden – vor allem, wenn das Gebäude ungeheizt ist oder Minusgrade herrschen.

Ganz wichtig: Das Gerät vom Stromnetz trennen, d.h. Netzstecker ziehen!

Bei wassergekühlten Geräten den Wasserzulauf abtrennen. Die Feder im Wasserventil entlasten. Restwasser mit Luftdruck aus den Kondensatoren entfernen und reichlich Permanent-Autofrostschutzmittel in die Kondensatoren geben. **Dies ist extrem wichtig.** Bei Nichtbeachtung ist mit schweren und teuer zu reparierenden Schäden am Kühlsystem zu rechnen.

Ihr Taylor-Fachhändler kann all diese Winterschutzmaßnahmen für Sie übernehmen .

Herausnehmbare Teile (z.B. Rührwerk, Schabemesser, Antriebswelle, Frontverschluss) sorgfältig verpacken und an einem trockenen und geschützten Ort lagern. Gummiteile und Dichtungen in feuchtigkeitsbeständiges Papier einwickeln. Alle Teile vorher gründlich von angetrockneten Mixresten oder Fettschichten befreien, weil dadurch Mäuse und anderes Ungeziefer angelockt werden könnten.

Hinweis: Es wird empfohlen, diese Überwinterungsmaßnahmen durch einen autorisierten Servicetechniker ausführen zu lassen um sicherzugehen, dass alle Flüssigkeit restlos aus dem Gerät entfernt wird, um gefrierbedingte Beschädigungen (Risse, Brüche) an Schlauchleitungen und Gerätekomponenten auszuschließen.

STÖRUNG	SHAKE-SEITE MÖGL. URSACHE	SOFTEIS-SEITE MÖGL. URSACHE	BEIDE GERÄTESEITEN MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME	SEITE
1. Auf dem Display erscheint eine "SOFT LOCK"-Sperrmeldung			a. Im Gerät liegt ein Fehler vor.	a. Ursache ermitteln und Störung beheben. Dann wahlweise auf die AUTO-Taste ❄ drücken, um einen Selbstpasteurisierungszyklus einzuleiten, bzw. auf die SPÜL-Taste 🧹, um das Gerät zu zerlegen und bürstenzureinigen.	10
			b. Seit dem letzten Selbstpasteurisierungs-Zyklus sind mehr als 24 Stunden verstrichen.	b. Das Gerät muss alle 24 Stunden einen Selbstpasteurisierungszyklus durchlaufen. Es muss nun auseinandergenommen und bürstengereinigt, oder ein Selbstpasteurisierungszyklus eingeleitet werden.	10
			c. Netzschalter steht auf OFF.	c. Der Netzschalter muss auf ON stehen. Gerät nun zerlegen und bürstenreinigen – oder einen Selbstpasteurisierungszyklus einleiten.	11
			d. Gerät befand sich zu Beginn des Selbstpasteu-risierungszyklus nicht im AUTO- oder STANDBY-Modus.	d. Das Gerät muss auf "AUTO" oder "STANDBY" geschaltet sein. Gerät nun zerlegen und bürstenreinigen – oder einen Selbstpasteurisierungszyklus einleiten.	11
			e. Mixvorrat erschöpft ("MIX OUT").	e. Vor Beginn des Selbstpasteurisierungszyklus muss der Pegel im Mixbecken über dem Mix-Füllstandsfühler liegen. Gerät nun zerlegen und bürstenreinigen – oder einen Selbstpasteurisierungszyklus einleiten.	11
			f. Mixrührer ist nicht eingebaut.	f. Der Mixrührer muss vor dem Starten des Selbstpasteurisierungszyklus gereinigt und danach wieder eingebaut werden. Gerät nun zerlegen und bürstenreinigen – oder einen Selbstpasteurisierungszyklus einleiten.	38 / 41
2. Auf dem Display erscheint eine "HARD LOCK"-Sperrmeldung			a. Seit der letzten Bürsten-reinigung sind mehr als 14 Tage verstrichen.	a. Sobald der Countdown-Zähler vorne am Bedienfeld "1" Tag anzeigt, muss das Gerät innerhalb der nächsten 24 Stunden zerlegt und bürstengereinigt werden.	10
			b. Temperaturfühler in Gefrierzylinder oder Mix-becken defekt.	b. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -

STÖRUNG	SHAKE-SEITE MÖGL. URSACHE	SOFTEIS-SEITE MÖGL. URSACHE	BEIDE GERÄTESEITEN MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME	SEITE
3. Es wird kein Produkt abgegeben.			a. Mixvorrat erschöpft ("MIX OUT"-Anzeige-symbol leuchtet).	a. Mixbecken auffüllen und zur Betriebsart AUTO zurückkehren	36 / 37
			b. Netzschalter steht auf OFF.	b. Netzschalter auf ON stellen und Gerät auf AUTO schalten (AUTO-Taste ❄)	33
			c. Gerät befindet sich nicht im AUTO-Modus.	c. AUTO-Taste ❄ betätigen. Mit dem Abzapfen des ersten Produktes warten, bis sich der Geräte-Kühlzyklus abschaltet .	37
			d. Rührwerkmotor hat wegen Überlastung abgeschaltet, auf dem Display wird die Störungsmeldung "RWK-ÜBERLAST" angezeigt.	d. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
			e. Pumpenmotor läuft nicht im AUTO-Betrieb.	e. Auf den Pumpen-Resetknopf drücken. Kontrollieren, ob der Pumpenmotor arbeitet, wenn der Zapfhebel nach oben geschoben wird.	7
			f. Mix-Einlassöffnung ist vereist.	f. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
			g. Kugelkurbel an der Mix-pumpe ist gebrochen.	g. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
			h. Mix-Zufuhrrohr oder Passring wurde nicht richtig installiert.	h. Sicherstellen, dass das Zufuhrrohr und der Gummi-Passring korrekt eingebaut sind.	31
	i. Menüanzeige ist aktiv – d.h. die Aroma-Tasten sind nicht funktionsbereit.			i. Menü verlassen: Cursor vor "EXIT" setzen und die KALIBRIER-Taste betätigen, damit die Bedientasten wieder zu ihrer normalen Funktion zurückkehren.	47
	j. Zapfventil öffnet sich nicht.			j. Zapfventil wurde beim Anmontieren des Frontverschlusses nicht korrekt mit der Ventilhalterung ausgerichtet. Frontverschluss richtig montieren und auf korrekte Ausrichtung achten.	24
4. Produkt ist zu weich / dünnflüssig	a. Sirupanteil zu hoch. Durchflussrate: 30 ml / 5 Sek. Durchflussrate für Triple Thick Shake-(TTS)-Sirups: 30 ml ± 4 ml / 7 Sek.			a. Sirup-Durchflussraten kalibrieren.	47
		b. Zapfrate ist zu hoch/schnell eingestellt.		b. Zapfrate so justieren, dass 142-213 g Produkt-gewicht pro 10 Sek. abgegeben wird	47

STÖRUNG	SHAKE-SEITE MÖGL. URSACHE	SOFTEIS-SEITE MÖGL. URSACHE	BEIDE GERÄTESEITEN MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME	SEITE
5. Das Produkt ist zu dickflüssig.	a. Sirupanteil zu gering. Durchflussraten: 30 ml / 5 Sek. Durchflussrate für Triple Thick Shake-(TTS) Sirups: 30 ml ± 4 ml / 7 Sek.			a. Sirup-Durchflussraten kalibrieren. Vergewissern, dass die Sirupbehälter nicht leer sind.	47
			b. Gefrierzylinder wurde nicht ordnungsgemäß vorgefüllt.	b. Gefrierzylinder entleeren und das Gerät erneut vorfüllen.	36 / 37
			c. Luft/Mix-Pumpe wurde falsch zusammengebaut.	c. Montageanweisungen genau befolgen.	29
			d. Viskositätssteuerung ist zu kalt eingestellt.	d. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
			e. Mix-Einlassöffnung ist vereist.	e. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
6. Mix im Mixbecken ist zu warm.			a. Abdeckung liegt nicht auf dem Mixbecken.	a. Mixbecken-Abdeckung reinigen, desinfizieren und auflegen.	37
			b. Mixrührflügel ist nicht eingebaut.	b. Mixrührflügel reinigen, desinfizieren und einbauen.	34 / 36
			c. Mixbecken-Temperatur ist nicht richtig justiert.	c. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
7. Mix im Mixbecken ist zu kalt.			a. Mixbecken-Temperatur ist nicht richtig justiert.	a. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
8. Die MIX LOW- und MIX OUT-Füllstandsfühler funktionieren nicht.			a. Im Mixbecken hat sich Milchstein abgelagert.	a. Mixbecken gründlich reinigen.	60
9. Oben am Zapfventil sammelt sich Produkt an.	a. Spindelschaft oder Dichtung nicht korrekt geschmiert.			a. Nach Vorschrift schmieren.	22
	b. Dichtungsring am Spindelschaft ist abgenutzt oder fehlt.			b. Dichtungsring aufstreifen bzw. auswechseln.	22
10. Oben am Frontverschluss sammelt sich Produkt an.			a. Der oberste Runddichtring am Zapfventil wurde falsch geschmiert oder ist abgenutzt.	a. Runddichtring nach Vorschrift schmieren bzw. auswechseln.	22 / 27
11. Unten aus dem Frontverschluss-Auslass leckt übermäßig viel Mix.			a. Der unterste Runddichtring auf dem Zapfventil wurde falsch geschmiert oder ist abgenutzt.	a. Runddichtring nach Vorschrift schmieren bzw. auswechseln.	22 / 27

STÖRUNG	SHAKE-SEITE MÖGL. URSACHE	SOFTEIS-SEITE MÖGL. URSACHE	BEIDE GERÄTESEITEN MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME	SEITE
12. In der langen Leckschale sammelt sich übermäßig viel Mix an.			a. Die Dichtung auf der Antriebswelle wurde falsch geschmiert oder ist abgenutzt.	a. Dichtung nach Vorschrift schmieren bzw. auswechseln.	21 / 25
			b. Die Dichtung auf der Antriebswelle wurde verkehrt herum aufgestreift.	b. Dichtung richtig herum installieren.	21 / 25
			c. Antriebswelle wurde nicht richtig geschmiert.	c. Schmieranweisungen beachten.	21 / 25
			d. Antriebswelle und Rührwerk wandern nach vorne.	d. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
			e. Rückwärtige Lagerschale ist abgenutzt.	e. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
			f. Getriebegehäuse nicht korrekt ausgerichtet.	f. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
13. Antriebswelle hat sich mit der Antriebskupplung verkantet.			a. In der Antriebskupplung haben sich Mix und Schmierfett angesammelt.	a. Den Bereich rings um die rückwärtige Lagerschale regelmäßig sauberbürsten.	60
			b. Antriebswelle, Antriebskupplung oder beide Teile haben sich rundgeschliffen.	b. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
			c. Getriebegehäuse ist nicht korrekt ausgerichtet.	c. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
14. Gefrierzylinderwände sind verkratzt.	a. Vordere Lagerschale fehlt / abgenutzt.			a. Lagerschale installieren bzw. auswechseln.	23
		b. Vordere Lagerschale oder die halbkreisförmigen Rührwerk-Backen sind nicht installiert oder abgenutzt.		b. Vordere Lagerschale bzw. Schutzbacken installieren bzw. auswechseln.	26 / 28
		c. U-Stange am Frontverschluss ist gebrochen.		c. Frontverschluss auswechseln.	28
			d. Rührwerk-Haltestifte abgebrochen.	d. Rührwerk auswechseln.	22 / 26
			e. Rührwerk verbogen.	e. Rührwerk auswechseln.	22 / 26
			f. Getriebegehäuse ist nicht richtig ausgerichtet.	f. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -

STÖRUNG	SHAKE-SEITE MÖGL. URSACHE	SOFTEIS-SEITE MÖGL. URSACHE	BEIDE GERÄTESEITEN MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME	SEITE
15. Produkt macht beim Abzapfen “knallende” Geräusche.		a. Zapfrate zu hoch (= zu schnell) eingestellt.		a. Zapfrate auf 142-213 g Produktgewicht pro 10 Sekunden justieren.	28
			b. Pumpe wurde falsch zusammengebaut.	b. Pumpe gemäß der Bedienungsanleitung korrekt zusammenbauen und schmieren.	29
			c. Gefrierzylinder wurde nicht ordnungsgemäß vorgefüllt.	c. Gefrierzylinder entleeren und das Gerät erneut vorfüllen.	36 / 37
16. Bedienfeld funktioniert nicht; Netzschalter steht auf ON.			a. Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	a. Gerätestecker in die Wandsteckdose stecken.	- - -
			b. Leistungsschalter hat abgeschaltet (OFF) oder Sicherung durchgebrannt.	b. Leistungsschalter wieder einschalten bzw. Sicherung auswechseln.	- - -
17. Zapfventil öffnet nicht.	a. Netzschalter steht auf OFF (aus)			a. Netzschalter auf ON stellen.	11
	b. Shake-Seite befindet sich in Betriebsart "STANDBY".			b. STANDBY-Betriebsart verlassen.	16
	c. Es läuft gerade ein Selbstpasteurisierungs-zyklus.			c. Abwarten bis der Selbstpasteurisierungszyklus beendet ist.	9
	d. Menüanzeige auf dem Display – d.h. die Aroma-Tasten haben nicht ihre übliche Funktion.			d. Menü verlassen: Cursor vor "EXIT" setzen und die KALIBRIER-Taste betätigen, damit die Bedientasten wieder zu ihrer normalen Funktion zurückkehren.	47
	e. Zapfventil wurde beim Anmontieren des Front-verschlusses nicht kor-rekt mit dem Haltebügel ausgerichtet.			e. Frontverschluss richtig montieren und auf korrekten Sitz achten. Die Handschrauben dabei immer über Kreuz festziehen	24
	f. Zapfventil wurde nicht geschmiert.			f. Zapfventil und Runddichtringe nach Vorschrift schmieren.	22
	g. Die shakeseitige Ventil-halterung ist nicht korrekt ausgerichtet oder defekt.			g. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -

STÖRUNG	SHAKE-SEITE MÖGL. URSACHE	SOFTEIS-SEITE MÖGL. URSACHE	BEIDE GERÄTESEITEN MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME	SEITE
18. Das Zapfventil schließt nicht.	a. Zapfventil wurde beim Anmontieren des Frontverschlusses nicht korrekt mit der Ventilhalterung ausgerichtet.			a. Frontverschluss richtig montieren und auf korrekten Sitz achten. Die Handschrauben dabei immer über Kreuz festziehen	24
	b. Zapfventil wurde nicht geschmiert.			b. Zapfventil und Runddichtringe nach Vorschrift schmieren.	22
	c. Spindelschaft wurde nicht geschmiert.			c. Spindelschaft nach Vorschrift schmieren.	22
	d. Beim Heben des Zapfhebels hat sich der Spindelquirl aus dem Spindelaufnehmer ausgekuppelt.			d. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen und den Sitz der Spindelkupplung auf dem Motor überprüfen lassen.	- - -
	e. Das Produkt ist zu dickflüssig.			e. Kontrollieren, ob die Produkttemperatur innerhalb des vorgeschriebenen Bereiches liegt (siehe auch Störung "Produkt zu dick, S. 68).	- - -
	f. Die shakeseitige Ventilhalterung ist nicht korrekt ausgerichtet oder defekt.			f. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
19. Mixpumpenmotor funktioniert nicht in Betriebsart "PUMP".			a. Pumpenmotor läuft nicht.	a. Auf den Pumpen-Resetknopf drücken.	7
20. In Betriebsart "AUTO" ist die Mixpumpe unausgesetzt in Betrieb.		b. Zapfventil ist nicht vollständig geschlossen.		b. Zapfhebel nach oben schieben, damit das Ventil vollständig schließt.	37
21. Sirup lässt sich nicht korrekt kalibrieren, bzw. es ergeben sich unregelmäßige Kalibrations-Ablesewerte.	a. Pumpen-Ansaugschlauch ist zusammengefallen bzw. stark eingedrückt.			a. Pumpenschlauch auswechseln.	62
	b. Siruptemperatur ist zu niedrig (kalt).			b. Sirup vor Gebrauch aufwärmen lassen. **Hinweis: Den Sirup niemals kühlen.** In der Nähe der Shake-Maschine stets einen Ersatzbehälter unterbringen, damit sich die Siruptemperatur vor Gebrauch stabilisieren kann.	49

STÖRUNG	SHAKE-SEITE MÖGL. URSACHE	SOFTEIS-SEITE MÖGL. URSACHE	BEIDE GERÄTESEITEN MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME	SEITE
21. Sirup lässt sich nicht korrekt kalibrieren, bzw. es ergeben sich unregelmäßige Kalibrations-Ablesewerte. *(FORTSETZUNG)*	c. Am Behälterboden befindet sich angedickter Sirup.			c. Vor Gebrauch gut schütteln.	49
	d. Es liegt ein Sirupleck vor.			d. Sirupsystem auf Undichtigkeiten kontrollieren.	- - -
	e. Die farbige Kennzeichnung der Sirupschläuche stimmt nicht mit der Kennzeichnung des jeweiligen Sirupbehälters überein, oder die Schläuche sind nicht korrekt angeschlossen.			e. Die Farbmarkierung von Sirup-Ansaugschlauch und Kappe muss mit der Kennzeichnung des dazugehörigen Sirupbehälters übereinstimmen. Kontrollieren, ob die Schläuche korrekt angeschlossen sind.	65
	f. Sirupschlauch-Fitting am Frontverschluss ist verstopft.			f. Sirupschlauch-Fitting reinigen.	49
	g. Ansaugschlauch ist abgeknickt oder gequetscht.			g. Schlauch so verlegen, dass er weder geknickt, noch gequetscht wird.	49
	h. Sirupschlauch ist verstopft bzw. verengt.			h. Sirupschläuche durchspülen und desinfizieren. Das Sirupsystem muss wöchentlich gereinigt werden. Die kurze Sirupleitung nicht am Frontverschluss anmontieren, solange der Schlauch nicht mit Sirup vorgefüllt ist.	63
	i. Im Sirupschlauch befindet sich Luft.			i. Vorfüllprozedur nach Vorschrift durchführen, damit die Luft aus dem Sirupschlauch entweichen kann.	49
	j. Nach dem Vorfüllen entsteht am Anschluss der Luftzulaufleitung an der Pumpe ein Sirupleck; Vorfüllmenge bleibt nicht drin.			j. Die Runddichtringe auf den Pumpenschlauch-Fittings schmieren. Zulaufleitung auf Undichtigkeiten kontrollieren.	62

STÖRUNG	SHAKE-SEITE MÖGL. URSACHE	SOFTEIS-SEITE MÖGL. URSACHE	BEIDE GERÄTESEITEN MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME	SEITE
22. Nach Beendigung des Zapfvorgangs fließt weiterhin Sirup aus.	a. Im Sirupschlauch befindet sich Luft.			a. Sirupschläuche nach Vorschrift vorfüllen.	49
	b. Entenschnabelventil ist beschädigt.			b. Das nasenförmige Sirup-Anschlussteil entfernen und reinigen. Entenschnabelventil auswechseln.	63
23. Spindelschaft dreht sich nicht – es findet keine Vermischung von Mix und Sirup statt.	a. Das flexible Kupplungsteil ist gebrochen.			a. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
	b. Im Schnellsteck-Anschlussteil der Spindelquirlkupplung fehlt ein Stift.			b. Autorisierten Servicetechniker benachrichtigen.	- - -
	c. Spindelquirlmotor hat wegen Überhitzung abgeschaltet.			c. Spindelquirlmotor abkühlen lassen. Kontrollieren, ob der Spindelschaft ausreichend geschmiert ist.	22
24. Toppings sind nicht warm.		a. Toppingheizer sind nicht eingeschaltet (ON).		a. Toppingheizer-Tasten betätigen. Wenn die Heizer eingeschaltet sind, leuchten die Symbole.	42
		b. In der Toppingwanne befindet sich kein Wasser.		b. Bis zur Füllmarkierung auffüllen.	42
		c. Wasser ist nicht warm genug.		c. Wassertemperatur in der Toppingwanne mithilfe eines Thermometers messen. (muss 60 °C betragen).	

Notizen:

Abschnitt 8 Ersatzteil-Wartungsplan

BEZEICHNUNG	ALLE 3 MONATE	ALLE 6 MONATE	JÄHRLICH
Schabemesser / Shake-Seite		X	
Schabemesser / Softeis-Seite	X		
Dichtung - Antriebswelle	X		
Runddichtring - Frontverschluss / Shake-Seite	X		
Dichtung – Frontverschluss / Softeis-Seite	X		
Vordere Lagerhülse	X		
Schutzbacken – Rührwerk vorne / Softeis-Seite	X		
Runddichtring - Zapfventil	X		
Dichtung - Spindelschaft / Shake-Seite	X		
Reduzieraufsatz / Shake-Seite	X		
Runddichtring - Mix-Zufuhrrohr	X		
Runddichtring – Pumpe	X		
Dichtung – Pumpenventil	X		
Passring – Mix-Zufuhrrohr	X		
Runddichtring - Pumpenantriebswelle	X		
Entenschnabel-Sirupventil	X		
Schläuche – Peristaltische Pumpe		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum
Weiße Bürste (7,6 cm x 17,7 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum
Weiße Bürste (7,6 cm x 1,27 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum
Weiße Bürste (3,8 x 7,6 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum
Weiße Bürste (2,5 cm x 5 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum
Schwarze Bürste (2,5 cm x 5 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum
Doppelendige Bürste		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum
Gelbe Bürste		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum
Bürsten-Set (3)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	Minimum

Abschnitt 9 Erläuterung zur Garantie

Teile der Garantieklasse 103	Für Teile in Neugeräten erstreckt sich die Garantiefrist auf ein Jahr ab dem Datum der Erstinstallation; für Ersatzteile beträgt die Gewährleistungszeit drei Monate.
Teile der Garantieklasse 212	Für Teile in Neugeräten erstreckt sich die Garantiefrist auf zwei Jahre ab dem Datum der Erstinstallation; für Ersatzteile beträgt die Gewährleistungszeit 12 Monate.
Teile der Garantieklasse 512	Für Teile in Neugeräten wird eine Garantie von fünf Jahren ab dem Datum der Erstinstallation gewährt; für Ersatzteile beträgt die Gewährleistungszeit zwölf Monate.
Teile der Garantieklasse 000:	Verschleißteile - keine Garantieleistungen.
Teile der Garantieklasse ***:	Siehe Erläuterungen auf der Rückseite der Garantiekarte (*Check-Out Card)*.

ACHTUNG: Die Garantie tritt nur dann in Kraft, wenn die notwendigen Wartungsarbeiten von einem autorisierten Taylor-Servicetechniker durchgeführt werden.

HINWEIS: Die Firma Taylor behält sich das Recht vor, Garantieansprüche auf Geräte oder Einbauteile abzulehnen, falls ein nicht-zugelassenes Kältemittel eingefüllt wurde, falls Veränderungen am System vorgenommen wurden, die über die werkseitigen Empfehlungen hinausgehen, oder falls sich herausstellt, dass der Fehler durch fahrlässige oder missbräuchliche Verwendung verursacht wurde.